Peceni svinkski but sa prilozima



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**svinjskog buta ili plecke
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po potrebi**ulje

Za priloge:

- **1,5 kg**krompira
- **2 glavice** crnog luka
- **150 g**dimljene mesnate slanine
- sos od pecuraka
- balkanska salata

Priprema

Meso u komadu oprati pa pokupiti vodu ubrusima. Špicastim nožem izbockati meso pa ga dobro usoliti i pobiberiti. Ostaviti pola sata da odstoji. Staviti ga u pouljen uvec sa malo vode pa i po njemu posuti ulje. Peci ga u rerni na 200'C pokriveno folijom oko sat vremena.

Posle sat vremena skinuti foliju i peci na 230-250'C da sa obe strane porumeni. Pola sata pred kraj u uvec dodati krompir isecen na cetvoro koji je prethodno desetak minuta kuvan. Takoe dodati luk isecen na rebarca i usitnjenu slaninu.

Meso ohladiti pa iseci na snite sirine 1,5 cm i služiti uz prilog od krompira i sos od pecuraka ciji sam recept ranije objavila (sa testeninom).

Uz priloge poslužite i Balkansku salatu.

Za ljubitelje ljutog posluzite i ljute papricice.

Savet

Peenje je veoma ukusno bilo da je posluženo toplo ili hladno. Bitno je da se dobro posoli i da se lepo zapee korica. Uz priloge gastronomski užitak.