urece meso u marinadi

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**cureca bataka sa karabatakom
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- senf

Marinada:

- **4 kašicice**soja sosa
- **3 kašicice** vorcester sosa
- **2 kašicice** tucane ljute paprike
- **1 kašicica**slatke zacinske paprike
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **1 kašicica**mlevenog bibera sa dodatkom limuna
- ulje

I još:

- **100 ml**ulja
- **200 ml**belog vina

Priprema

urece meso odvojiti na batak i karabatak. Svako parce mesa posuti suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom, po ukusu. Zatim, svako parce mesa premazati, rukom, senfom. Zacinjeno meso ostaviti u frižider, jedan sat.

Za marinadu sve sastojke staviti u manju posudu i naliti ulje, toliko, da se dobije smesa koja može da se premaže preko mesa.

Izvaditi meso iz frižidera i svako parce, rukom dobro, premazati marinadom (sa obe strane). Pripremljeno meso složiti u odgovarajucu posudu, poklopiti je i ostaviti preko noci u frižideru.

Narednog dana pripremiti pekac (ili odgovarajucu posudu koja može u rernu) za pecenje mesa. Ja sam, na dno pekaca, stavila rešetku za pecenje. Svako parce mesa preliti sa po malo ulja (sa obe strane) i poreati u pekac, tako da kožica mesa bude na površini. U posudi, u kojoj je meso odležalo u frižideru, sipati ulje i belo vino. Promešati, da se sjedine sa zacinima koji su ostali od marinade, pa preliti preko mesa. Poklopiti pekac (ili posudu dobro zatvoriti alu folijom) i staviti ga u, prethodno zagrejanu, rernu - na 180 stepeni.

Meso peci 1,5 sat. Zatim izvaditi iz rerne, pažljivo skloniti poklopac, preokrenuti meso, ponovo poklopiti i vratiti još pola sata.

Na kraju, ponovo, izvaditi pekac iz rerne, skloniti poklopac, preokrenuti meso (da kožica bude na površini) i vratiti u rernu da se zapece. Za to vreme, 2-3 puta vaditi pekac i meso prelivati sokom od pecenja. Kada kožica porumeni izvaditi pekac iz rerne i ostaviti meso, pet minuta, da odstoji.

Peceno curece meso iz marinade poslužiti sa prilogom i salatom, po želji.

Savet