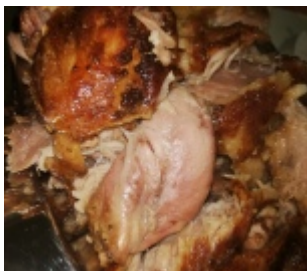


Svinjska plecka u marinadi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašikesoja** sosa
- **2 cenabelog** luka
- **1 kašikasenfa**
- **2 kašikesoli** ili biljnog zacina
- **150 mlulja**

Ostalo:

- **3 kgsvinjske** plecke

Priprema

Pripremiti marinadu tako što cete pomešati sve sastojke.

Oprati plecku, osušiti malo u krpi i ubaciti u marinadu. Okrenuti par puta meso i ostaviti minimum 1h, a najbolje je preko noci (u mom slucaju uvek ide tako).

Zagrejati šporet na 200C, a zatim smanjiti na 180C i ubaciti plecku u tepsiju, sipati jednu cašu vode i malo ulja pa ubaciti u zagrejanu rernu.

Proveravati vodu u toku pecenja, ukoliko ostane bez, dodati malo vode. S vremena na vreme prelivajte plecku sa vodom u kojoj se pece. Na kraju pecenja, izbaciti višak vode i ostaviti još nekih 20 minuta da se lepo zapece!

Poslužiti u ovalu i uživati! :))

Savet