

Peceni zec



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 zec - očišćen
- 2 glavice crnog luka
- 4-5 cenova belog luka
- malo mešavine začina
- malo soli
- malo bibera
- 1 dl belog vina
- 1/2 dl aromatičnog sirćeta
- 2 listalovora
- 5-6 kocki dimljene slanine
- malo masnoće za pečenje
- 1-2 grancice ružmarina

Priprema

Posudu za pečenje premazemo masnom. Zeca začinimo sa začinama, stavimo iseckan crni luk na krupnije i beli luk, ružmarin i lovor. Zasecemo na par mesta zeca i stavimo kocke slanine. Prelijemo vinom i aromatičnim sirćetom. Ostavimo da ostoji u frižider, makar 4-5 sati, a može i preko noci. Peci u zagrejanoj rerni na 190C. Oko 1,5-2 sata. Služiti uz peceni krompir i salatu po želji.

Savet

Ovo je pitomi Zec. Divljeg spremam drugaija. Aromaticno sire bolo koje po vašem ukusu dodajte.