

Peceni jareci but



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** jareceg buta
- **3-4** cenabelog luka
- **1** grancicaruzmarina
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** suvi zacin
- **1** kom zelene paprike

Priprema

Jareci but izbuskamo nožem na par mesta i u rez ubacimo komade belog luka premažemo sa so, mleveni biber i suvim zacinom. But smestimo u kesu za pecenje stavimo nasecksnu papriku i grancicu ruzmarina, zatvorimo kesu za pecenje i smestimo u pleh pa u rernu na 180C oko 90 minuta.

Kada dodihe lupu rumenu boju izvadimo iz rerne otvorimo kedu i ostavimo mslo da se prohladi pre služenja.

Savet

Ovako spremano meso je jako soan i pee se u sopstvenom softu.