

## *Aromaticno novogodišnje pecenje*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **200** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** svinjskog buta
- **300 g (4-5 glavica)** crnog luka
- **4-5** cenabelog luka
- **1** dlulja
- **500 g** krompira
- **1** dl vode
- **2 kašike** ruzmarina
- **1 kašika** mlevenog bibera
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** soli
- **4-5** bibera u zrnu
- **2 kašike** mlevene paprike

### **Priprema**

Crni luk iseckati na kolutove, beli luk ocistiti, krompir iseci na vece komade. U odgovarajucu tepsiju sipati ulje pa staviti kolutove crnog luka i beli luk. Pomešati ruzmarin, mleveni i biber u zrnu, suvi biljni zacin, so, mlevenu papriku i utrljati meso ovom mešavinom. Možete komad buta i uvaljati. Staviti meso preko kolutova luka. Zaliti vodom i pokriti folijom. Staviti da se polako pece na 180 C. Nakon sat vremena dodati krompir. Posle 1,5 sata pecenja skinuti foliju i ostaviti da se dopece.

**Savet**