

Aromaticno novogodišnje pecenje



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **200 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kgsvinjskog buta**
- **300 g (4-5 glavica)crnog luka**
- **4-5 cenabelog luka**
- **1 dlulja**
- **500 gkrompira**
- **1 dlvode**
- **2 kašikeruzmarina**
- **1 kašikamlevenog bibera**
- **2 kašikesuvog biljnog zacina**
- **2 kašikesoli**
- **4-5bibera u zrnu**
- **2 kašikemlevene 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