

Rucak koji se sam pravi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog buta
- **oko 800 g** krompira
- **1** šargarepa
- ulje
- so
- suvi biljni zacín

Priprema

Prvo se meso iseceno na doblje komade ispece na elektricnom roštilju ili tiganju, na dosta jakoj vatri da porumeni okolo. Osnova recepta je upotreba zemljane posude sa poklopcem i kojoj se peku meso i povrce. Dobro nauljiti zemljanu posudu pa na dno reati krompir i dodati malo zacina, na krompir meso malo šargarepe i ako ima preostalog krompira. Ja opet pouljim i dodam još suvi biljni zacín.

Poklopiti i staviti u rernu na oko 1.5 sat ili 2. Ja sam pola vremena pekla na 200 pa sam posle smanjila na 180 stepeni. Povrce je poprimio ukus mesa, meso se topilo u ustima, a sve je savršenog ukusa.

Savet

Veoma esto nemamo vreme da sate provedemo u kuhinji. Zato ja volim ova jela što se sama prave.