

Pecena marinirana puretina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-2 kg** puretine
- **1 kašika** senfa
- ulje
- suvi biljni zacin
- peršun
- timijan
- ruzmarin
- **3 režnja** češnjaka
- biber
- **maloslatke** crvene paprike

Priprema

Meso oprati i narezati na željenu velicinu.

Pomiješati sve sastojke osim crvene paprike. Kolicinu zacina prilagodite svom okusu te kolicini mesa. Šta se tice ruzmarina, može svježi ili osušeni, u cjelosti ili samljeveni. Ovaj put sam ja koristila samljeveni.

Zatim meso stavite u tu smjesu. Ostavite da stoji u marinadi. Najbolje je tokom noci, ali ako ste u stisci s vremenom, može i dva-tri sata prije pecenja.

Prije pecenja, svaki komad mesa premažite s malo slatke crvene paprike - to je da dobije ljepšu boju.

Savet

Ovu marinadu možete koristiti i za piletinu. Poslužite toplo uz prilog po želji npr.krumpir, riža, tijesto itd... (iskoristite ulje od peenja). Naravno, i salata uz to :) Dobar tek!