

Rucak iz *kese*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjsko meso od buta
- **1 glavica** crnog luka
- **3** šargarepe
- **3** cenabelog luka
- **1 kašičica** senfa
- **1 kašičica** crvene mlevene paprike
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **1 kašika** masti ili ulje

Priprema

Meso iseci na malo veće parčice. Posoliti i pobiberiti, pa istrljati senfom. Dodati crni i beli luk sitno iseckano, šargarepu na kolutice, zacin i crvenu mlevenu papriku. Zatim sve to staviti u kesu za pečenje. Kesu vezati pri vrhu i protresti je da se sastojci sjedine. Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peći oko 1 vremena. minuta. pa Izvaditi pleh i rascepati kesu i vratiti na još 5-7 minuta u rernu, ako želite da vam rucak blago porumeni ja nisam.

Savet