Svinjska plecka pecena u rerni

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjske plecke
- **50 g**dimljene slanine
- **1 kašika**senfa
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **1/2 kašicice**dimljene mlevene paprike
- **1/2 kašicice**biljnog zacina
- **2-3 kašike**ulja
- **3 veca**bela krompira

Priprema

Plecku ostrim nožem zaseci na više mesta pa u svaki otvor staviti komadic slanine. Prstom prosiriti otvor da se lakse stavi slanina. Premazati meso senfom pa posuti mesavinom zacina sa obe strane. Položiti plecku u sud u kome se peci pa ostaviti u frižider da odstoji 1-2 sata.

Posle tog vremena preliti meso uljem, a sa strane sipati cašu vode. Porežati komade krompira oko mesa. Poprskati ga uljem i posoliti. Pokriti peki papirom (pokvaaiti ga da se lakše savije) ili alu folijom pa peci u rerni na 180'C sat vremena.

Posle tog vremena skinuti papir i okrenuti meso na drugu stranu i peci bez papira. Pojacati temperaturu na 200-210'C.

Kad porumeni okrenuti meso na drugu stranu da i ona porumeni.

Peceno prohladiti pa iseci na šnite i poslužiti sa krompirom. Preliti i meso i krompir saftom u kom su se pekli.

Kao prilog dodala sam dinstane štapice šargarepe sa belim lukom i salatu.

Savet

Vrlo ukusna pleka kao i krompir koji upije sve zaine.