

Zecetina ispod saca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**zec oko 2 kg
- **1 kg**krompira
- **2 korena** šargarepe
- **2 glavice**crnog luka
- **3-4 cen**abelog luka
- **3-4**sveže paprike
- **100 g**senfa
- **po ukusu** so
- **po ukusu**suvi biljni žacin
- **po ukusu**crni mleveni biber
- **1 dl**ulja
- **2 list**alovora
- **mal**operšunovog lista

Priprema

Meso izsecemo na vece komade zacinimo i namažemo senfom poreamo u glinenu posudu.

Usitnimo crni luk pospemo po mesu, izmeu stavimo beli luk, lovor, na kolutove secenu šargarepu, papriku na trakice, i od gore naredjamo krompir steceno na pola koje smo predhodno uvaljali u ulje i posolili. Ulje koje ostane u posudi prelijemo preko krompira. Odozgo stavimo peršunov list.

Pokrijemo alu folijom i poklopimo poklopcem od glinene. Posudu stavimo u zagreje u rernu na 180c da se krcka oko 2h.

Savet

Služi se toplo .