

Dimljena butkica, izpod saca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka oko 1.300 g** dimljene svinjske butkice
- **1 kg** krompira
- **2-3 korena** šargarepe
- **5-6** suve šljive bez koštice
- **2 glavice** crnog luka
- **2-3 cena** belog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **1 kašičica** zacinske paprike
- **po ukusu** ružmarin
- **3-4** lovorova lista
- **5-6 zrna** crnog bibera

Priprema

Butkice kuvamo u vodi sa lovorom i biberom u zrnu oko 90 minuta.

Povrce ocistimo krompir secemo na pola ili cetvrt zavisi od velicine šargarepu na pola i crni luk na vece komade stavimo u glinenu posudu zacಿನimo po ukusu dodamo suvu šljivu.

Po sredini posude nadpavimo udubljenje u povrcu i stavimo butkicu, prelijemo sa 3-4 dl tecnosti u koje se kuvala butkica pišemo ružmarinom poklopimo posudu i stavimo u zagrejanu rernu na 220C oko 90 minuta da, se krcka pri kraju odklopimo i ostavimo još 10 minuta da se malo zapece.

Savet

Služimo toplo uz salatu od kiselog kupusa.