Špikovan zec

Sastojci

Potrebno je:

- 1 zec
- 400 g masti
- 200 g suve slanine
- 20 zrna bibera
- 6 svežih paprika
- 3 dl belog vina
- 3 lista lorbera
- 1 glavica crnog luka
- 1 glavica belog luka
- veza zeleni
- 1 caša vinskog sirceta
- so

Priprema

Zec treba da odleži bar jedan dan u koži obešen na hladnom mestu. Meso mu tada omekša i lakše se spravlja. Ako tako obešen u koži stoji 2-3 dana ne morate stavljati u "pac". U protivnom, obavezno ga staviti u "pac" koji pripremiti ovako: vezu razpe zeleni, glavicu crnog luka, pola glavice belog luka, ocistiti, izrezati na vece komade, staviti u veci lonac, dodati 10 zrna bibera, 1 list lorbera i naliti 3 litra vode, pa kuvati na šporetu dok zelen ne omekša. Potom skinuti sa vatre, dodati cašu vinskog sirceta i u to staviti ocišcenog zeca. U "pacu" zec treba da odleži najmanje 24 casa. Povremeno ga treba okretati. Zeca izvaditi iz "paca", cistom platnenom salvetom ga osušiti, oštrim vrhom noža ga zaseci na više mesta i u zareze staviti ocišcena prepolovljena cena belog luka i suvu slaninu isecenu na rezance. Posoliti ga spolja i iznutra.

U vecu šerpu staviti mast, spustiti zeca, naliti pola caše vode, dodati 10 zrna bibera, 2 lista lorbera, poklopiti šerpu i dinstati. U toku dinstanja povremsno okretati zeca i dolivati po malo mlake vode i belog vina. Dinstati dok zec ne bude mekan, tj. dok se ne pocne odvajati meso od kostiju. Tad ispod zeca staviti 5-6 svežih paprika (mogu i paprike iz zamrzivaca), malo ih propržiti i skinuti sa vatre.

Servirati sa barenim krompirom.