

Prasetina na domaci nacin



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 kg** presetina
- **300 g** vinski masti

Zacini:

- **1 kašika** supenabiljnog zacina - Kotanyi
- **1 kašika** supenasoli
- **3 dl** vode
- **2 dl** piva
- malozacija za pecenje Kotanji
- maloKotanyi zacija za meso
- malobiljne soli sa biberom
- malozacija italijanska mešavina
- malobelci luk u granulama
- malobosiljka
- malomente
- malomirije

Priprema

Na slici su dati potrebni sastojci.

Kožicu zasecati uzduž i popreko do kosti.

Dobro utrljati deo smeše zacina

Okrenuti meso i zaseci izmedju rebara, na svako drugo rebro i isto utrljati ostatak zacina. Tako pripremljeno uviti u alu-foliju i najlon i ostaviti da odstoji minimum 2 sata.

Zagrejati pecnicu na 180 stepeni i staviti meso okrenuto na kožicu da se pece – Posle 10 minuta smanjiti temperaturu na 160 stepeni i peci 20 minuta.

Prevrnuti meso, preliti sa malo vode i piva i peci 25 minuta.

Posle 25 minuta ponovo preliti sa masnocom u kojoj se pece i još malo podliti vodom.

Nakon 15 minuta izvaditi iz rerne i prevrnuti da se ispeče deo kod rebara.

Peci još 15 minuta i izvaditi iz rerne.

Sacekati da se ohladi i seci i servirati.

Savet

Nije savet vec poreklo recepta: Ovaj recept sam nasledio od svog oca koji potie iz pekarske familije iz Ivanjice, a na slian nain ga je pripremao i uveni užiki pekar "Guduri" samo sa zainima koji su onda bili dostupni uz neke njegove tajne trave sa Zlatibora.