

BLAGDANSKA PRASETINA



 Jednostavan

 3 - 4 sata

 6-8 osoba

SASTOJCI:

- četvrt mlade prasetine
- svinjska mast
- sol
- jabuke
- češnjak
- svježi ružmarin
- voda

PRIPREMA:

Meso posušite papirnatim ubrusima i ostavite preko noći otklopljeno u hladnjaku ili na hladnom kako bi se kora isušila.

Zagrijte pećnicu na 230-250°C. Otopite na laganoj vatri 3 žlice svinjske masti. Jabuke narežite na kriške, a glavice češnjaka prepоловите. Ne gulite jabuke, niti češnjak. Sve složite u tepsiju za pečenje pa na to stavite meso. Zalijte s otopljenom masti, ulijte 2 dcl vode i stavite peći na 250°C cca 15 minuta. Smanjite temperaturu na 140-150°C i pecite bar 3 sata. Ako niste zadovoljni koricom, zadnjih 10 minuta pojačajte temperaturu na 250°C.

Pečenku poslužite uz salatu od prokulice, komorača i nara začinjenu s malo maslinovog ulja i narančinog soka.

Dobar tek i sretni blagdani!









