

Zecetina (divlji zec) sa povrćem i slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je

- 4zecije butkice (*batak*)
- 4šargarepe
- 5-6 cenabelog luka
- **oko 200 g**dimljene slanine
- **po ukus**uzacini
- 1 dlbelog vina

Priprema

Meso prokuvati, pa baciti vodu. Naliti drugu vodu i ponovo prokuvati meso (da omekša). Zatim ga izvaditi iz vode, pa ga na nekoliko mesta zaseci nožem - napraviti džepove, pa u njih staviti tanko i sitno secen beli luk i malo slanine isecene na kockice.

Meso staviti u vatrostalnu posudu, a ostatak slanine i luka takoe sitno iseckati i staviti pored mesa. Šargarepu iseci na kolutove i staviti pored mesa. Naliti malo vode i belo vino pa peci u rerni na 220 stepeni (oko dva sata-odnosno dok se meso lepo ne ispece).

Savet