

# **Socna piletina i svinjski but**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** pileca bela mesa
- **2 kg**svinjskog buta
- **2**limuna
- **200 g**senfa
- **po potrebi** soli
- **po ukusu** karija
- **malo** bibera

## **Priprema**

Svinjski but: Lep komad svinjskog buta usoliti sa svih strana. Nozemnopraviti nekoliko udupljena na mesu pa i u udubnjene delove staviti so. Ceo komad premazati senfom tako da bude senfa i u udubljenjima sa soli. Meso staviti u mrežicu za rolovanje mesa, uviti u aluminijumsku foliju i staviti u malo nauljeni pekac sa poklopcem. Peci sa folijom oko 1-1,5 sat pa skinuti foliju i staviti da se meso ispece do kraja bez poklopca i folije. Kada skinete foliju probodite meso na par mesta i vratite u rernu. Kada se meso ispece ostaviti da se ohladi pa skinuti prezecu i iseci na parcice željene debljine. Ako želite možete ispeci i krompir u istom pekacu dok pecete meso koji bude preukusan, samo nemojte stavljati odma vec kada je meso na pola peceno. Lepo se sece i toplo i hladno.

Piletina: Komade pileceg belog mesa lepo usoliti i sa svih strana utrljati karijem u prahu, malo pobiberiti pa svaki komad mesa obilno premazati senfom. Vatroslatnu posudu vrlo malo nauljiti, poredjati komade mesa i

preliti sokom od dva iscedjena limuna. Poklopiti vatrostalnu posudu i staviti u rernu. Rernu ukljuciti na 200C i pustiti da se krcka tek meso ne bude potpuno mekano. Kada meso pocne lepo da se odvaja kada ga probodete viljuškom gotovo je.

Meso poslužiti zajedno sa prelivom - sokom u kojem se krckalo. Pripremljeno na ovaj nacin jako je ukusno i socno. U vatrosalnoj posudi bude dovoljno soka, ne treba potpuno da ispari tecnost vec izvadite iz šporeta cim meso bude mekano.

Može se jesti samostalno uz neku salatu ili uz pire krompir. U oba slučaja poslužiti sa prelivom u kome se piletina krckala jer to daje poseban ukus i socnost mesu :)

## Savet

Ovo je jedan od mojih omiljenih naina spremanja piletine, jer je za razliku od rolovane, peene, pohovane, jako sona i mekana, bukvalno se razdvaja \*na konce\* :) A zbog dosta senfa i limuna u kome se krka ukus nema potrebe ni komentarisati :) Prijatno :)