

Peceno prase



Sastojci

Potrebno je:

- 1 prase
- so
- orah

Priprema

Ocišceno prase oprati, obrisati cistom krpom i posoliti spolja i iznutra. Posoljeno prase položiti na lea i ostaviti da tako stoji najmanje jedan cas. Prasetu otvoriti usta, staviti u njih veci orah da se glava bolje ispece. Ako je prase manje u trbušnu šupljinu staviti cistu pivsku flašu, a ako je veće litarsku flašu i zašiti jakim belim koncem. Na dno pleha u kome će se peci staviti cetiri cista bukova drvceta debljine oko 4 centimetra dugacka kao širina pleha. Postaviti prase u klececem položaju na dašcicama tako da nigde ne dodiruje dno pleha. Prase namazati uljem ili mašcu i staviti u dobro zagrejanu rernu. Vatra ne sme da bude prejaka kako prase ne bi popucalo. U toku pecenja prase mazati cesto slaninom, koju umakati u ulje ili pivo, jer od toga zavisi kakvu će koru i boju imati. Kad prasetu porumene uši, napraviti dve trouglaste kesice od aluminijumske folije koje moraju biti nešto veće nego prace uši, nataknuti na njih, kako se uši ne bi prepekle. Prase se peče 2-3 casa u dobro zagrejanoj rerni. Izvaditi ga iz rerne i ostaviti da se malo ohladi. Prvo odseći glavu, a zatim velikim oštrim nožem iseci na dve jednakе polovine. Pažljivo izvaditi flašu, konac i orah, a meso iseci na komade.