



www.moji-recepti.net

Recept:

Priprema mesa za pečenje

Sastojci:

- 1 kg mesa
- 2 x kolutića limuna
- 1 x vezica peršina
- 1/2 x žličice kajenskog papra
- 1 x žličica crvene paprike
- 4 x češnja češnjaka
- 1 x šaka krupno nasjeckanog poriluka
- 2 x žličice soli



Težina:



Opći opis i postupak:

- Uzmite oko 1 kg mesa (kod nas je to perad), dobro ga posolite. Ne volimo previše slano, pa smo koristili samo 2 žličice soli. Možete dodati još ako želite.
- Sve meso stavite u staklenu posudu s poklopcem i dodajte sastojke (1 kg mesa, 2 x kolutića limuna, 1 x vezica peršina, 1/2 x žličica kajenskog papra, 1 x žličica crvene paprike, 4 x češnjeve češnjaka (režnjeve protisnuti) i 1 x šaka krupno nasjeckanog poriluka).
- Nije potrebno dolijevati vodu u posudu jer se meso samo brine za sočnost.
- Meso se peče oko 2 sata na 200 Celzijevih stupnjeva.