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.