

KOZLIČEK POD PEKO



Sestavine:

- 1,5 kg kozlička
- 1 kg krompirja
- 5 korenčkov
- 10 dag suhe slanine
- 1,5 dl olivnega olja rožmarin, lovor, peteršilj, bazilika, brinove jagode
- 1 rdeča čebula in 1 "nadna" čebula
- sol, poper, mleta sladka rdeča paprika, sok od polovice limone
-

Navodilo:

Zjutraj, ali še bolje prejšnji večer očisti meso, ga operi in razkosaj na večje kose. Posoli, popraj in začini z rožmarinom, lovorjem, sesekljanim peteršiljem, baziliko in brinovimi jagodami, dodaj na trakove narezano slanino ter na kolobarje narezan korenček in čebulo. Vse skupaj pokapaj z olivnim oljem in sokom od polovice limone. Pokrij in pusti do peke v tem "pacu". Zakuri in pripravi kurišče in medtem ko se pripravlja žerjavica za peko olupi krompir in ga nareži na večje kose. Posoli in posipaj mleto sladko rdečo papriko. Ko imaš pripravljeno žerjavico postavi na sredo pekača meso (očiščeno začimb). "Pac" primešaj krompirju in vse skupaj položi okoli mesa v pekaču. Pekač postavi na ognjišče in ga pokrij z vročim pokrovom, ki ga prekriješ z žerjavico. Tako pečeš cca. 1 uro. Odpri in postrezi.

Poslal Uroš Lešnik