

Teletina ispod peke



 Jednostavan

Priprema:

- U dobro nauljenu peku posložite luk narezan na kolotove, narezanu svježu papriku i sitno nasjeckanu slaninu.
- Na povrće i slaninu stavite začinjeno meso, a na meso stavite krumpir narezan na ploške i na vrh stavite domaću svinjsku mast. Krumpir posložite na način da prekrije meso.
- Pripremljenu peku treba peći na prethodno pripremljenom žaru otprilike 2 sata.
- Nakon 2 sata peku treba promiješati na način da sada meso bude na vrhu peke. Dodajte ružmarin i pecite još 30 minuta.
- Nakon što meso dovoljno pocrveni i bude pečeno, peku možete skinuti s vatre.







