

POČASI PEČEN KOZLIČEK

Sestavine za 4 osebe

pleče kozlička

žlica kumine

sol, poper

košček masla

3 kos korenja

2 paradižnika

kos zelene

1 čebula

4 stroki česna

2 dl suhega belega vina

olje

Meso 2 uri pred peko nasolimo in hranimo na hladnem. Pred peko ga začinimo s poprom in kumino ter meso prelijemo s stopljenim maslom. Zelenjavo grobo narežemo in jo položimo v pekač. Na njo položimo meso, zalijemo z vinom in pečemo 15 minut pri 180 °C. Nato temperaturo znižamo na 120°C in meso pokrijemo s papirjem za peko ali s folijo in pečemo še 4-5 ur. Zadnje pol ure peke ga odkrijemo in temperaturo pečice nekoliko dvignemo. Po potrebi med pečenjem zalivamo z juho ali vodo. Zraven pečenih pleč lahko ponudimo krompirjev (zdruzgane krumplice) pire pomešan s pretlačeno zelenjavo iz pekača.