

Pečena divlja svinja

Sastojci:

Za pečenje:

- komad divlje svinje (oko 2,5 kg)
- žlica svinjske masti
- žlica soli
- lovorov list
- 2,5 dcl crnog vina
- čaša vode

Za prilog:

- 4 do 5 jabuka
- 2 žlice naribanog đumbira

Priprema:

Komad divlje svinje dobro posoliti, namazati svinjskom masti i dodati ostale sastojke koji čine marinadu. Sve zajedno staviti u lim i ostaviti preko noći u hladnjaku. Peći pokriveno u pećnici na 150 °C oko 3 sata uz nekoliko okretanja i podlijevanja tekućinom od pečenja.

Nakon toga temperaturu povisiti na 180 °C i peći još sat vremena. Sočnost i mekoća svinjetine može se isprobati ubadanjem igle u meso. Meso divlje svinje suho je i nemasno pa ga treba peći polako u tekućini da se ne presuši.

Pola sata prije kraja pečenja u lim pored pečenog mesa staviti izdubljene jabuke napunjene đumbirom i vratiti u pećnicu. Servirati na dasci s dimljenim sirom.

