



## Svinjska mrežna pečenka

Chef tamara fortuna

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Cca. 1 kg svinjske pečenke (stegno ali ribica ali po izboru) natremo s soljo in poprom in jo obdamo z limono, česnom, peteršiljem, korenčkom, lоворjev list, lahko tudi cimetovo skorjico in kumino in kalčke - po okusu ) ter vse skupaj zavijemo v mrežico. Pekač obdamo z krompirjem v kosi, ki mu dodamo narezano korenje in čebulo (kot na sliki) ter potrosimo z mešanico začimb za krompir ali za omako.

Preden damo v pečico polijemo pečenko z vročim olivnim oljem in maslom. Pečemo na približno 200stopinj celzija 2uri in pridno zalivamo z juho in rdečim ali belim vinom- po okusu.

Postrežemo po domače: narežemo pečenko in jo damo na sredino mize. To je super praznična ali nedeljska jed. V primeru, da ne marete svinjine pa priporočam svoj drug recept z puranjim mesom (poiščite ga med mojimi recepti).

Želim vam dober tek in lepo praznovanje božiča\*\*\*\*

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 poper
- 5 strokov česna
- 1 krompir za pečenje
- 1 kocka za omako
- 1 kos svinjska pečenka
- 1 kos svinjska mrežica
- 3-5 rezin limone
- 1 cimetova skorja
- 1 velik koren
- 1 juha ali jušna osnova
- 1 rdeče ali belo vino