



Pečenka v narezku

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kos pečenke natremo s soljo, premažemo jo z mastjo in nadevamo v pekač. Obložimo ga s čebulo in česnom. Po vrhu potresemo s poljubnimi začimbami, rožmarinom in stroki česna.

Pečemo okoli 2 uri na 200 stopinj, vmes pečenko zalivamo z vodo in jo obračamo.

Spečeno pečenko ohladimo, nato pa jo narežemo na kose.

Nadevamo jo na servirni krožnik, ki mu dodamo malo zelene paprike, nekaj kock sira in paradižnik.

Pa dober tek!

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

- 1 paradižnik
- malo rožmarina
- 1 čebulo
- nekaj strokov česna
- malo poljubnih začimb
- 1 kos svinjske pečenke
- malo svinjske masti
- malo zelene paprike
- malo narezanega sira