



## sladka pomarančna svinjina s poprom

Chef Maja Lilija

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Svinjino solimo in poporamo in na hitro opečemo z obeh strani na vročem olju.

V posodici zmešamo sok pomaranče in limone, pomarančno lupino, med in poper (2-3ščepece). Po

želji lahko damo tudi malo naribanega ingverja. Marinado pustimo, da malo počiva.

Meso položimo v pekač za narastke in ga polijemo z marinado in pečemo približno 30 minut na 120°C (toliko, da meso postane rožnato).

Svinjino postrežemo z marinado (odlično se zraven poda kuhan beli riž ali masleno korenje).

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

- 1 jedilna žlica med
- 1 pomaranča
- 1/2 limone
- 1 začimbe (sol, poper)
- 150 g svinjine