

# Nachosi s pečenom trganom svinjetinom

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

500 g svineće plećke  
200 g sira chedar  
50 g svježih zelenih čili papričica  
1 žličica majčine dušice  
prstohvat muškatnog oraščića  
1 žlica smeđeg šećera  
1 žličica mljevene crvene paprike  
2 žlice kečapa  
1 žličica senfa  
200 g nachosa  
sol  
papar



Svinjeću plečku utrljajte s majčinom dušicom, muškatnim oraščićem, crvenom paprikom i smeđim šećerom te posolite i popaprите. Stavite peći u lim za pečenje. Prekrijte ga aluminijskom folijom. Pecite 4 sata na 160 °C.

Nakon 2 sata meso izvadite iz pećnice i dodajte unutra kečap i senf. Pecite još 2 sata. Kada je meso gotovo i kada se ohladi, natrgajte ga u posebnu posudu.

Dodajte u posudu nachose, sir chedar i dio soka od pečenja. Sve zajedno promiješajte i stavite u posudu za serviranje. Na vrh narežite svježeg čilija.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

