

Nachosi s pečenom trganom svinjetinom



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

500 g svinjeće plečke
200 g sira cheddar
50 g svježih zelenih čili papričica
1 žličica majčine dušice
prstohvat muškarnog oraščića
1 žlica smeđeg šećera
1 žličica mljevene crvene paprike
2 žlice kečapa
1 žličica senfa
200 g nachosa
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Svinjeću plečku utrljajte s majčinom dušicom, muškarnim oraščićem, crvenom paprikom i smeđim šećerom te posolite i popaprite. 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 cheddar i dio soka od pečenja. Sve zajedno promiješajte i stavite u posudu za serviranje. Na vrh narežite svježeg čilija.