

Pečena svinjetina punjena marelicama, gorgonzolom i orasima



NAČIN PRIPREME
Složena priprema



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1,2 kg svinjske vratine
200 g sušenih marelica
100 g gorgonzola sira
100 g oraha
60 g svinjske masti
sol, šareni papar
1 – 2 grančice svježeg ružmarina

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Odvojite nekoliko listića ružmarina i sitno nasjeckajte. Meso izvana posolite i natrljajte sjeckanim ružmarinom, ostavite da se marinira 1 sat.

Pola oraha sameljite, a pola nasjeckajte, dodajte gorgonzolu pa izmiješajte vilicom.

Napravite oštrom nožem u mesu džep pa ga puniti naizmjenice sušenim marelicama i smjesom oraha i sira.

Meso položite u posudu za pečenje, dodajte svinjsku mast i pecite na 190 – 200 °C oko 80 minuta do željene boje.

Meso ostavite da se stabilizira dvadesetak minuta, začinite po želji svježe mljevenim paprom pa narežite, dekorirajte ružmarinom i poslužite.