Sporo pečena svinjetina s umakom od vrhnja i češnjaka

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
2

Sastojci

800 g svinjska lopatica (ili but)
1 žličica dimljene paprike
1 žličica češnjaka u granulama
½ žličice smeđeg šećera
sol, papar
1 ljubičasti luk
0,5 dl barbecue umaka
360 g kiselog vrhnja
2 češnja češnjaka
2 manje glavice salate
250 g rajčice

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Svinjsku lopaticu narežite na 4 manja komada pa je dobro posolite. Dodajte joj žličicu dimljene paprike, žličicu češnjaka u granulama, svježe mljeveni papar, pola žličice smeđeg šećera i 1 ljubičasti luk nasjeckan na tanke polumjesece.

Sve dobro promiješajte i stavite u pećnicu zagrijanu na 160°C. Prekrijte aluminijskom folijom pa pecite 2 h na niskoj temperaturi te provjerite konzisteniciju mesa i količinu tekućine u plehu.Ako je pleh suh dodajte 1 dl vode i pecite otkriveno još 1 h. Meso bi trebalo biti potpuno mekano i raslojavati se kada ga dotaknete. Natrgajte meso uz pomoć dvije vilice, dodajte mu 0,5 dl barbecue umaka i dobro promiješajte.

Kiselom vrhnju dodajte dva protisnuta ili jako sitno nasjeckana češnja češnjaka i lagano posolite.Servirajte svinjetinu u lađicama od lista salate, s umakom od vrhnja i svježim rajčicama.

Dobar tek!