

# 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 aluminijском folijom pa pecite 2 h na niskoj temperaturi te provjerite konzistenciju 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!