

Svinjetina pečena s malinama i ribizlima



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 1,2 kg svinjskog buta (orah)
- 200 g pekmeza od šipka
- 100 g pekmeza od brusnica
- 80 g svježih malina
- 60 g svježih ribizla
- 100 g svinjske masti
- sol
- listići svježe mente



Skeniraj za prikaz na web stranici



Meso nasolite 2 sata prije pečenja. Pomiješajte oba pekmeza, dodajte svježe maline i ribizle, promiješajte i ukuhajte da dobijete gusti pekmez.

Meso premažite svinjskom masti i pecite na 180 °C. Nakon 40 minuta pečenja meso premažite četvrtinom pekmeza, nastavite peći, premažite meso još 3 puta, otprilike svakih 15 minuta.

Meso pecite oko 90 minuta, pustite da se stabilizira 20 minuta, narežite, dekorirajte listićima svježe mente, poslužite.