


# Svinjetina pečena s malinama i ribizlima

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 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

## Nutritivne vrijednosti



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.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

