

Svinjska vratina s limunom i pestom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
2

Sastojci

2 odreska od svinjskog vrata
1 limun (sok i korica)
40 ml maslinovog ulja
Sol, papar
Pesto genovese



Nutritivne vrijednosti

Dobro posolite i popaprite svinjske odreske.

Prelijte ih limunovim sokom (koricu limuna naribajte i sačuvajte) i maslinovim uljem.

Ostavite u hladnjaku da se mariniraju, barem 30 minuta do par sati.

Odreske pecite na srednjem do jačem žaru na roštilju, par minuta sa svake strane ovisno o jačini vatre, dok nisu dobili lijepu boju. Budite pažljivi tako da se odresci ne prepeku.

Pečene ih ostavite da odmore 5 minuta, pa pospite sačuvanom limunovom koricom i servirajte uz pesto.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

