

# 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.

Prelijite 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