

Svinjsko pečenje s narančom, kaduljom i karameliziranim češnjakom



NAČIN PRIPREME

Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME

> 60 min



BROJ PORCIJA

4 osobe

Sastojci

2 kg svinjskih leđa s kostima
2 litre hladne vode
80 g soli
40 g smeđeg šećera
3 češnja češnjaka
1 naranča
1 žlica crnog papra u zrnu
10 listova kadulje
15 ml maslinovog ulja
2 glavica češnjaka

Za glazuru:

20 g meda
10 g senfa
30 ml narančinog soka
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Meso pripremite za pečenje tako da izrežete komade mesa između kostiju i povežete pečenje kuhinjskim koncem. U loncu ili većoj posudi pomiješajte vodu, sol, šećer, češnjak koji ste zgnječili, prerezanu naranču, papar koji ste grubo zdrobili i listove kadulje pa uronite meso i pritisnite nekim utegom tako da je skroz uronjeno. Marinirajte preko noći u hladnjaku.

Nakon 8-10 sati izvadite iz marinade, dobro posušite, lagano posolite i zapecite na maslinovom ulju sa svih strana. Pecite na 220°C 45 minuta.

Pomiješajte med, senf, narančin sok pa premažite meso koje ste izvadili iz pećnice. Dodajte 2 glavice češnjaka kojima ste odrezali vrh, lagano ih posolite i nauljite. Smanjite temperaturu na 180°C i pecite još 45 minuta.

Ostavite pečenje 10 minuta prekriveno da odmori pa narežite i servirajte uz karamelizirani češnjak i prilog po želji.

Dobar tek!

