



Svinjetina.

Pečenje v"rečici s limunom.

Sastojci: 2,5 kg svinjskog filea, 150 g limuna, 50 g soli, 50 g papra, 50 g senfa, 3 stroke češnjaka, 100 g masti, 1 komad svinjske mrežice.

Meso se osoli, popapri, premaže iscijeđenim češnjakom i senfom. Tako pripremljeno meso neka odstoji 24 sata. Složi se tako da se marinirano meso prekrije kolotovima limuna i peče u pećnici na 200 oC. Jelo se služi uz kalapajsani kalamper.