

Svinjsko meso sa graškom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** svinjskog mesa
- **750 g** graška
- **500 g** šargarepe
- začini
- senf

Priprema

Komad svinjskog mesa dobro usoliti, pobiberiti, dodati suvi biljni začini, kari, peršun, umbir i dobro namazati senfom. Meso ostaviti da prenoci u frizideru. Sutradan staviti meso u pekac podamazan uljem poklopiti i peći u rernu na 220 C oko 45 minuta, dodati grašak i šargarepu. Poklopiti, vratiti u rernu da se peče još 45 minuta. Po potrebi nalivati po malo vode da meso ne zagori i kako bi se grašak izdinstao. **PRIJATNO!**

Savet