

# **Vratina sa medom i renom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**svinjska vratina
- **100 g**sveže slanine
- **20 g**sir trapist
- **300 g**krompira
- **20 g**sveži rendani ren
- **20 g (1 kašika)**livadskog meda

### **Zacini:**

- **malosoli**
- **malobibera** sa belim lukom
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloslatke** crvene paprike
- **malozacina** za pecenje rotšilja
- **maloljutenice**

## **Priprema**

Potrebni sastojci su dati na slici.

Krompir oljuštiti, iseci na komade i staviti da se kuva. Kuvati približno 20 minuta da omekša. Izvaditi iz vode da se ocedi. Deo krompira ostaviti u kockicama, deo blago izgnjeciti kao restovani krompir.

Vratinu ocistiti od kostiju i blago zaseci unakrst na više mesta sa obe strane. Slaninu takoe zaseci.

Na tako pripremljeno meso i slaninu narendati sir i utrljati sa obe strane.

Med i ren izmešati, sa tom smesom premazati meso i slaninu sa obe strane. Premazati zacinima, zamotati u foliju i ostaviti u frižideru da odstoji oko 1 sat.

Nakon toga peci meso i slaninu na roštilju ili roštilj tavi oko 20 minuta.

### **Savet**