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
- zacini
- senf

Priprema

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

Savet