

Svinjski vrat sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada** svinjskog vrata, bez kosti
- **1 cašak** isele pavlake
- **50 g** kecapa
- **150 g** dimljenog kackavalja
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Meso posuti suvim bilnjim zacinom i biberom. Staviti da se prži na zagrejanom ulju. Ispženo meso izvaditi i poreati u, podmazanu, posudu za pecenje. Meso premazati kecapom. Kiselu pavlaku umutiti, pa je rasporediti preko kecpa. Na kraju, preko pavlake, krupno narendati kackavalj. Staviti u zagrejanu rernu, na 190 stepeni, da se kackavalj otopi. Poslužiti uz pomfrit i salatu, po želji.

Savet