

Svinjski kare sa pancetom u peki papiru na salati od paprike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gsvinjskog karea**
- **100 gCarnex pancete**
- biber
- so
- **1crvena paprika**
- **1žuta paprika**
- **1tamnozelena paprika**
- **1 kašikakorijandera svež i seme**
- **1 kašikaaceto balsamika**
- papir za pecenje

Priprema

Na papir za pecenje staviti posoljene i pobiberene komade svinjskog karea. Preko karea staviti pancetu, prelit acetom i urolati papir za pecenje Staviti u rernu da se pece 20 minuta na 200 stepeni.

Dok se meso peče, paprike u boji iseckati na kolutove ili tracice. Korijander svež i seme posuti preko paprike. Posoliti i pobiberiti. Preliti sa malo aceta balzamika i sve dobro promešati.

Peceni kare sa pancetom servirati sa salatom od paprike.

Savet

Ostale recepte sa mesom možete pogledati ovde