

Svinjski kare sa pancetom u peki papiru na salati od paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog karea
- **100 g** Carnex pancete
- biber
- so
- **1** crvena paprika
- **1** žuta paprika
- **1** tamnozeleno paprika
- **1 kašika** korijandera svež i seme
- **1 kašika** aceto balsamika
- papir za pecenje

Priprema

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

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

Peceni kare sa pancetom servirati sa salatam od paprike.

Savet

Ostale recepte sa mesom možete pogledati [ovde](#)