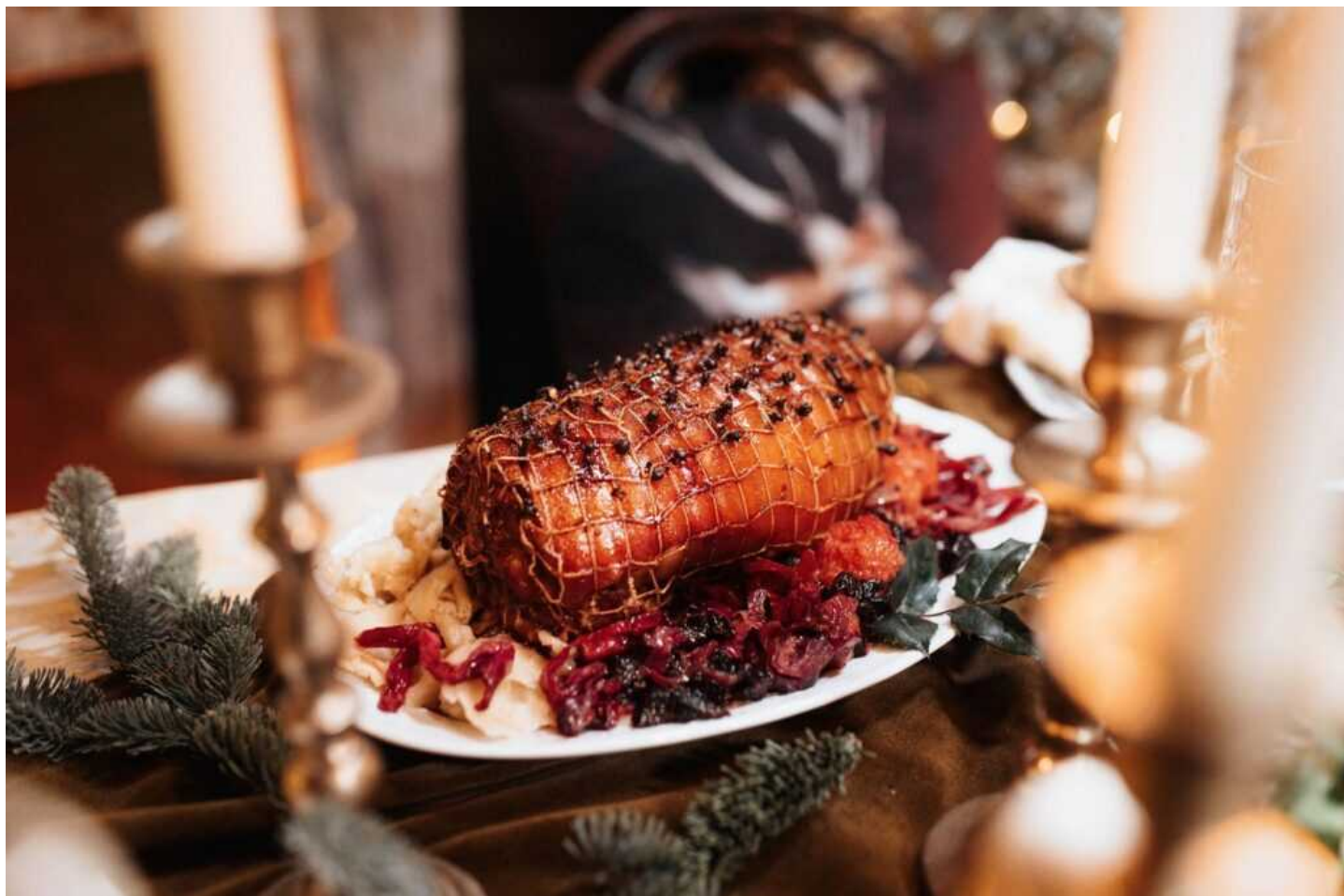


Bodljikavo prase



 Simple

Iako je duža priprema ovog recepta, isplati se svake minute. Rolanu prasetinu u kombinaciji s ukusnim prilogom pripremila je [maXYama](#).



Skuhajte rolanu plečku s povrćem koje ste narezali na manje komade (mrkva, celer, poriluk, luk) pa dodajte začine (cimet, lovor, papar u zrnu). Nakon 2 sata kuhanja, izvadite plečku pa lagano zarezite kožu i nabodite s klinčićem. pećnicu zagrijte na 190-200*. Otopite smeđi šećer, dodajte porto i voćni aceto te na kraju med. Kratko kuhajte ne bi li dobili ljepljivu smjesu s kojom ćete prelići pečenku i staviti peći na 50ak minuta. Potrošite polovicu smjese. Nakon toga, izvadite prasetinu i prelijte je ostatkom slatkog preljeva i tekućinom od pečenja. Pojačajte malo pećnicu i pecite još max 45 minuta. Poslužite uz mlince i slatki ljubičasti kupus.



Narežite povrće na šnite, manje komade. Zagrijte maslac i dodajte luk. Kada luk karamelizira, dodajte kupus narezan na rezance, pirjajte dok ne uvene i počne karamelizirati. Zalijte vinom. Kada vino ispari, dodajte suhe šljive, promiješajte. Kratko poklopite i dinstajte. Isfiletirajte grejp i narežite na kriške. Grejpe dodajte u kupus, promiješajte. Dodajte cimet i šećer prema potrebi ako vam je gorčina preuzela jelo. Na kraju malo posolite, popaprite i poslužite uz glaziranu prasetinu i mlince.

Dobar tek!