

Brkin istarski Ombolo

Za 4 osobe

1 kg svinjskog karea
1 kg krompira
100 g slanine
3 lovorova lista
3 čena belog luka
2 kašičice soli
1 kašičica ruzmarina
1 kašičica bibera
4 kašike ulja
1 kašičica suvog začina

Prilog

400 g mediteranske mešavine povrća

Način pripreme

1. Sve začine (osim suvog začina) i beli luk staviti u blender sa uljem i dobro promešati.
2. Svinjski kare zaseći do pola na svakih 1,5 cm tako da se dobiju useci.
3. U meso utrljati ulje sa začinima, u svaki prorez staviti parče slanine i vezati ga kanapom po dužini. Ostaviti malo da odstoji u frižideru.
4. Pekač dobro nauljiti i u njega po dnu staviti očišćene krompire. Krompir posuti suvim začinom i još malo nauljiti.
5. Preko krompira staviti kare i peći u rerni poklopljeno na 200 stepeni 20 minuta, a zatim još 15 minuta na 180.
6. Pre serviranja ostaviti da se malo ohladi. Servirati sa povrćem i krompirom.