

# Brkin istarski Omboło

## 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.