

# Letnja svinjetina sa komoračem i pasuljem

## Letnja svinjetina sa komoračem i pasuljem

2 kašike mediteran ulja  
1 kašika margarina sa maslacem  
4 svinjske krmenadle  
1 glavica crnog luka  
2 komorača  
100 g čeri paradajza  
100 ml belog vina  
1 limun  
1 kašičica semena komorača  
1 kašičica mediteranske mešavine začina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera šarene mešavine

## Pasulj

800 g pasulja  
1 kašičica semena komorača  
1 kašičica bibera šarene mešavine  
1 kašika mediteran ulja  
1 kašika ulja sa ukusom čili paprike  
 $\frac{1}{2}$  kašičice meksičkog čilija  
 $\frac{1}{2}$  kašičice morske soli  
30 g bosiljka

## Način pripreme

Zagrejati renu na 180°C. Na zagrejanom ulju i margarinu propržiti sitno seckan crni luk zatim dodati komorač isečen na tanke šnite po dužini. U proprženo povrće dodati limun sečen na kriške i belo vino, začiniti mediteranskom mešavinom, semenom komorača i dodati so i biber. Pripremljeno povrće staviti u renu da se zapeče.

Dok se povrće peče na istom ulju opeći krmenadle sa obe strane, začinjene istim začinima kao povrće. Ispečene krmenadle staviti na povrće, dodati čeri i vratiti u renu da se zapeče.

Pasulj: Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk, zatim dodati kivan pasulj, sok od limuna i začine. Kratko sve zajedno propržiti i servirati.

Servirati povrće i meso i pripremljen pasulj. Dekorirati listovima bosiljka i komorača.