

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.