

# Pečeni svinjski vrat i salata od pečene cvekle

## Pečeni svinjski vrat na poljski način

800 g svinjskog vrata  
so  
1 grančica ruzmarina  
crni biber u zrnu  
suvi začini Kulinat klasik  
majčina dušica  
2 lovorova lista

## Marinada

30 ml mediteran ulja  
1 kašika meda  
1 kašika senfa  
1 kašika jabukovog sirćeta  
2 čena belog luka  
so

## Prilog

400 g krompira  
150 g šargarepe  
150 g crnog luka  
1 jabuka grena smit

## Salata od pečene cvekle

500 g cvekle  
suncokretovo ulje  
50 g oraha  
80 g feta sira

## Dresing

3 kašike mediteran ulja  
1 kašičica dižon senfa  
1 kašika jabukovog sirćeta  
1 kašičica meda  
so

## Način pripreme

**Pečeni svinjski vrat:** U činiji sjediniti mediteran ulje, med, senf, sirće i beli luk isečen na listiće. Meso dobro začiniti, natrljati marinadom i ostaviti da odstoji najmanje 2 sata. Rernu zagrejati na 190 °C.

Povrće i jabuku iseći na krupnije komade, pa ih prvo ubaciti u činiju u kojoj je bila marinada, začiniti, a zatim prebaciti u pleh. Meso staviti u pleh zajedno sa povrćem i jabukom. Suve začine usitniti u avanu, začiniti meso, povrće i jabuku, pa preliti sa malo vode. Peći oko 1,5 sat, povremeno prelivajući sokom koji se oslobodi tokom pečenja. Poslednjih 10 minuta pojačati temperaturu na 220 °C radi karamelizacije. Vrat servirati sa prilogom od povrća, a meso preliti sosom od pečenja.

**Salata od pečene cvekle:** Cveklu oprati, poprskati uljem i svaku umotati u aluminijumsku foliju, pa peći 45–60 minuta na 200 °C, dok ne omekšaju. Kada se ohlade, oljuštiti ih i iseći na kocke. Za dresing u manjoj činiji umutiti sirće, senf, med, so i maslinovo ulje. Cveklu iseći na krupne kocke, začiniti dresingom, pa posuti mlevenim orasima i izmrvljenom fetom.

