

## **SOTIRANO POVRĆE SA ZLATIBORAC SVINJSKIM SUVIM VRATOM**



### **SASTOJCI ZA JEDNU PORCIJU:**

30 g Zlatiborac suvog svinjskog vrata

2 šargarepe

Nekoliko cvetova karfiola

25 g maslaca

So i biber

20 ml maslinovog ulja

Malo svežeg peršunovog lista

### **Način pripreme:**

Šargarepu i karfiol bariti u kipućoj slanoj vodi dok ne omekšaju. Peršunov list sitno iseckati pa ga pomešati sa maslinovim uljem. Obareno povrće sotirati na rastopljenom maslacu dok ne poprimi aromu i lepu zlatno smeđu koricu. Začiniti ga solju i biberom pa aranžirati sa Zlatiborac svinjskim suvim vratom. Sve poprskati pripremljenim maslinovim uljem i peršunom.