



## Перфектен свински стек

Фичо пронајде начин како да подготви најмек свински стек, со овошна маринада.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **над 3 часа**

### Состојки:

- 4 парчиња свински стек
- 1 ананас (или папаја)
- масло за пржење

### За салата ќе ви треба:

- китка рукола
- неколку смокви
- 100 грама сино сирење
- Сол, бибер и маслиново

### Чекор 1

Во Нутрибулетот ставете го ананасот убаво да се испасира додека не стане каша.

Доколку сакате можете да користите папаја, или и двете.

### Чекор 2

Со четче премачкајте го месото и оставете го да се маримира. Најдобро е преку ноќ или најмалку 6 часа.

### Чекор 3

Во Грил тавата ставете малку масло и оставете да се загрее на средна температура.

Месото вртете го почесто за да не се исуши. Процесот не треба да трае подолго од 15 минути.

Готовите стекови посолете ги, ставете ги на даска и прекријте ги со алуминиумска фолија.

### Чекор 4

Направете салата по желба. Фичо ќе направи салата од рукола, смокви и сино сирење.

### Чекор 5

Сервирајте!

### Совет

Нека не ве плаши овошјето за маринада, вкусот не се чувствува кога ќе се испече месото.



**Користени производи:**



**Грил тава**



**Нутрибулет**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)