

Rolovana svinjetina, kiseli kupus



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 **kg**rolovane svinjetine
- 4 **kašike**ulja
- 1 **glavica**crvenog luka, iseckan
- 4 **kašice**kima u prahu
- 4 **cen**abelog iseckanog luka
- 6 **kašik**adižon senfa
- 200 **ml**jabukovog sirceta
- 200 **ml**bistre pilece supe
- 400 **g**kiselog kupusa, ribanca
- 1 **kašik**agustina
- 5 **listova**žalfije
- 2 **kašike** seckanog estragona (zmijine trave)
- **nekoliko grancica**svežeg timijana
- so
- sveže mleveni crni biber

Marinada:

- 1 **lvode**
- 4 **cen**a iseckanog belog luka
- 100 **g**soli
- 2 **kašike**kima u prahu
- 2 **grancica**svežeg timijana
- 2 **kašice**sveže mlevenog crnog biber

- 2 kašikešecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo izmešamo sve sastojke za marinadu pa u posudu stavimo i svinjetinu. Ostavimo da stoji nekoliko sati. Preko noci bi bilo bolje, ali ja nisam htela da cekam. Predgrejemo rernu na 160 stepeni Celzija. Zagrejemo ulje u posudi u kojoj cemo peci. Pa uspemo seckani crni i beli luk i malo prodinstamo. Sipamo kim pa dinstamo još nekoliko minuta da luk omekša. Dodamo senf, sirce, bistru supu i kiseli kupus i dobro zacinimo biberom. Probamo da li je potrebno dosoliti. Pustimo da provri.

Dodamo mariniranu svinjetinu, koju smo malo oprali i osušili. Smanjimo temperaturu i ostavimo da se krcka oko 5 minuta. Pokrijemo dobro srebrnom folijom i stavimo u rernu. Pecemo 3 sata. Izvadimo iz rerne i uklonimo foliju. Malo uživamo u predivnim mirisima, koji ce se širiti, pa izvadimo meso. meso treba da bude meko, ali ne da se raspada. Skinemo mrežicu. Meni to mesar tako uroluje i stavi mrežicu. Skinemo pažljivo nožem kožuricu. Meso zamotamo u foliju i ostavimo da se odmori.

Kožuricu stavimo na srebrnu foliju, povecamo temperaturu na 220 stepeni Celzija i pecemo još 15 do 20 minuta dok postane krckava.

Za to vreme izvadimo sve preostalo u tepsiji, pa tecnost procedimo. Dodamo gustin koji smo razblažili u 6 Kašika vode pa mešamo dok se sos zgusne. Na kraju dodamo seckani estragon.

Uz to služite priloge po želji, ja sam pravila pire od paškanata, pire od batata i bilo je i pecenih krompira, koje sam pekla neoljuštene, pa ih rasekla i u otvore stavila puter, beli luk i so.

Savet

Nema više šale. Jesen je stigla i to prava i kod nas. Ako smo se udili otkud nam toliko još sunanih dana i toplih noi u ovo doba godine kad polako ve palimo grejanje, to je sigurno prošlo. Jue je bilo veliko nevreme nad Novim Zelandom i grmelo je samo tako. Nebo je bilo spektakularno sa munjama , kojih je prema Meteorološkom izveštaju bilo oko 30000. Znai i kuhinja se transformira u nešto utešno i malo jae od supica i salatica. Dakle ovako rustino sa svinjetinom i kiselim kupusom. Dok ovo pišem šire se divni mirisi iz kuhinje, pa prosto mi dodje da kažem: Dobro došla jeseni.