

Marinirani svinjski vrat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog vrata (otkošćenog),
- u jednom komadu

Marinada:

- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** soja sosa
- **2 kašike** ljutog kecapa
- **1 kašika** meda
- **1/2** manjeg limuna (sok)
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1 kašičica** umbira u prahu
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašika** dižon senfa

... i još:

- **200 ml** belog vina
- **100 ml** piva

Priprema

Sve sastojke za marinadu staviti u odgovarajucu, dublju, posudu. Žicom za mucenje sjediniti, dobro, sve sastojke.

Uzeti veci komad alu folije i premazati je uljem. Meso, sa svih strana, premazati marinadom. Premazano meso staviti na foliju, preliti ostatkom marinade i uviti u foliju. Dodatno, meso, po potrebi, još obmotati alu folijom, da marinada ne iscuri.

Umotano meso staviti u dublju posudu, koja ide u rernu, sa poklopcem. Sipati u posudu 200 ml belog vina, poklopiti i staviti u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Kada tecnost u posudi provri, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i meso peci dva sata.

Posle datog vremena izvaditi posudu iz rerne, pažljivo je otklopiti i (još pažljivije - da se ne opecete) izvaditi, umotano, meso na oval. Skloniti foliju i meso iseci na parcice. Iseceno meso poreati u, podmazani (teflonski) pleh i preliti ga sa 100 ml piva. Temperaturu u rerni povecati na 200 stepeni i vratiti meso da se zapece.

Pripremljeno meso poslužiti uz mlade krompirice i salatu, po izboru. Prijatno!

Savet