

Marinirani svinjski vrat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Marinada:

- **2 kašike**ulja
- **2 kašike** soja sosa
- **2 kašike** ljutog kecapa
- **1 kašikameda**
- **1/2**manjeg limuna (sok)
- **1 kašicicabelog** luka u prahu
- **1 kašicicaumbira** u prahu
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicemlevenog** bibera
- **1 kašikadižon** senfa

... i još:

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

Priprema

Sve sastojke za marinadu staviti u odgovarajuću, 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 tehnost 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 porecati 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