

Marinirani svinjski vrat sa lisicarkama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog vrata

Marinada:

- **2 kašičice** worcester sosa
- **2 kašičice** kari sosa
- **1 kašičica** cili sosa
- **2 kašičice** senfa
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **1 kašičica** suvog timijana
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **50 ml** soja sosa

Sos sa lisicarkama:

- **300 g** lisicarki
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašičica** kurkume
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** kisele pavlake
- **80 ml** vode

... i još:

- **100 ml** belog vina
- ulje

Priprema

Marinada: Sve sastojke za marinadu staviti u manju posudu i, dobro, sjediniti. Svinjskom mesu odstraniti koske i, svako parce, dobro premazati marinadom, sa obe strane. Meso porežati, u odgovarajuću posudu, jedno parce preko drugog i ostaviti u frižider, da odstoji, jedan sat.

U veći, širi, tiganj sipati ulje i staviti da se zagreje, na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spustiti marinirano meso. Propržiti ga, sa jedne i druge strane, da dobije lepu, rumenu, boju. Zatim smanjiti temperaturu i, uz postepeno dolivanje belog vina, pržiti meso dok ne omekša.

Dok se meso prži pripremiti sos sa lisicarkama. Crni luk iseci na režnjeve. Lisicarke ocistiti od ostataka zemlje (nožicom) i krupno ih iseci. Lisicarke se ne peru, zato što mnogo upijaju vodu.

U tiganj sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti iseceni luk i dinstati ga, 1-2 minuta. Dodati, pripremljene, pecurke, posuti ih sa biozacinom, biberom i kurkumom. Promešati. Preliti ih sa vodom i, polupokrivene, dinstati dok ne ispari pola tecnosti (i pecurke ce pustiti vodu). Zatim dodati kiselu pavlaku, promešati i krckati dok se pavlaka ne rastopi.

Marinirani svinjski vrat poslužiti sa sosom od lisicarki i salatam, po ukusu.

Savet