

Marinirani svinjski vrat u sosu sa kajmakom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog vrata

Marinada:

- **1 kašika** soja sosa
- **1 kašika** worcester sosa
- **1 kašika** kari sosa
- **2 kašice** cili sosa
- **1 kašica** meda
- **1 kašica** dižon senfa
- **1 kašica** bibera sa belim lukom
- **1 kašica** dimljene aleve paprike
- **1 kašika** maslinovog ulja

... i još:

- **50 g** maslaca
- **2** pasirana cena belog luka
- **2 cm** izrendanog, svežeg, korena umbira
- **100 ml** belog vina
- **100 g** kisele pavlake
- **1** puna kašika kajmaka
- **1/2 kg** krompira

Priprema

Marinada; Sve sastojke za marinadu staviti u manju posudu i, žicom za mucenje, dobro sjediniti. Svinjski vrat iseci na tri deblje šnicle. Svako parce mesa premazati marinadom, sa obe strane i složiti ih u, odgovarajucu, posudu. Ostatak marinade sipati preko mesa. Posudu poklopiti i ostaviti u frižider, na jedan sat.

U veci teflonski tiganj (ja sam koristila vok) staviti maslac i staviti na vatru, da se maslac rastopi. Na rastopljeni maslac ubaciti pasirani beli luk i izrendani umbir. Promešati i dinstati, dok luk ne pusti svoju aromu. Zatim preko rasporediti meso, iz marinade, a ostatak marinade sipati preko mesa. Polopiti tiganj i dinstati meso, na srednjoj temperaturi.

Za to vreme krompir ocistiti, iseci na vece kocke i staviti da se skuva. Skuvani krompir skloniti sa vatre i držati na šporetu.

Meso, dok se dinsta, nekoliko puta preokrenuti. Posle pet minuta dinstanja sipati belo vino i nastaviti sa dinstanjem. Kada ostane 1/3 tecnosti u tiganju izvaditi meso na tacnu. U tiganj dodati kiselu pavlaku i, kašiku, kajmaka. Dobro promešati, pa ubaciti, skuvani i oceeni, krompir, Promešati. Izmeu krompira rasporediti svinjski vrat. Poklopiti i, na tihoj temperaturi, dinstati, oko 10 minuta.

Zatim, kašikom, odvaditi višak masnoce iz sosa. Svinjki vrat, kao i krompir, poslužiti sa salatam, po želji.

Savet