

## *Meso sa roštilj sosom - BBQ sauce i pirincem sa povrćem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 veće šnicle svinjskog vrata
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 1 kašicica kurkume
- 2 kašice suvog biljnog začina
- 1 kašicica timijana
- ulje
- barbiko sos

#### **Pirinac:**

- 1 srednja glavica crnog luka
- 2 srednja cenabela luka
- 1 pileća kockica za supu
- 1 čaša (od 180 g) pirinca, sa dugim zrnom
- 2 čaše (od 180 g) vrele vode
- 100 g graška
- 100 g kukuruza šećerca
- ulje
- 1/2 kašice crnog, mlevenog, bibera
- 1 kašicica kurkume
- 1 kašicica karija

### **Priprema**

Mesu odstraniti koske. U manju posudu staviti biber, kurkumu, suvi biljni zacin i timijan. Dobro sjediniti. Meso staviti između dva sloja kuhinjskog papira, da bi papir upio vodu sa mesa. Zatim meso staviti u, odgovarajucu, posudu i posuti ga sa, pripremljenim, zacinima, sa obe strane. Preko svakog parceta mesa preliti po jednu kašicicu ulja. Poklopiti posudu sa mesom i ostaviti je u frižider, dok se sprema pirinac.

Pirinac: Grašak i kukuruz staviti u, manju, šerpicu, preliti sa toplom vodom, dodati kašicicu soli i staviti da se skuva. Skuvano povrce procediti, isprati hladnom vodom i ostaviti na stranu.

U, odgovarajucu, posudu (koja može u rernu) sipati ulje, zagrejati ga i ubaciti, iseckani, crni i beli luk. Promešati i dinstati, na srednjoj temperaturi, dok luk ne postane staklast.

Pirinac, dobro, isprati pod mlazom, hladne, vode. Dodati ga u luk, promešati i dinstati pet minuta. Zatim posuti sa biberom, kurkumom, karijem i, izdrobljenom kockicom za supu. Dobro promešati i preliti sa vrelom vodom. Još jedanput promešati. Kada provri, prekriti posudu sa alu folijom i staviti u, prethodno, zagrejanu rernu - na 170 stepeni. Pirinac peci TA?NO 20 minuta. Izvaditi posudu i prekriti je sa vecim peškirom. Ostaviti deset minuta, pa ubaciti, skuvano, povrce. Dobro promešati.

Izvaditi meso iz frižidera. U gril tiganju samo malo sipati ulje. Staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje spustiti, pripremljeno, meso. Meso pržiti na srednjoj temperaturi. Površinu mesa premazati sa po jednom kašicicom barbiko sosa. Kada donja strana porumeni, preokrenuti meso, pa, svako parce premazati sa kašicicom barbiko sosa. Meso pržiti dok ne dobije zlatno rumenu boju.

Meso poslužiti sa pirincem i salatam, po ukusu.

## **Savet**