

Dinstani svinjski vrat - ali, na koji nacin...



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4vece šnicle otkošćenog svinjskog vrata
- mešavina mlevenog bibera
- gril zacin za svinjsko meso
- senf
- **4 kašicice**ulja

Marinada:

- **3 kašikesoja** sosa
- **2 kašike**vorcester sosa
- **2 kašicice**cili sosa
- **50 ml**višnjevence
- ulje
- vrela voda

Priprema

Svako parce mesa, blago premazati senfom, sa obe strane. Meso porežati u odgovarajucu posudu, jedno parce pored drugog. Preko svakog parceta posuti mešavinu bibera i gril zacina, po ukusu. Zacine posuti samo sa jedne strane. Na kraju, svako parce mesa preliteri sa po kašicicom ulja i kašicicom, malo, pritisnuti površinu mesa, da se svi zacini spoje sa mesom. Posudu sa mesom prekriti providnom folijom i ostaviti je u frižider, na jedan sat.

Marinada: U manju posudu pomešati soja sos, worcester sos. cili sos i višnjevacu. Dobro sjediniti sastojke.

Meso iz frižidera izvaditi 10-ak minuta pre prženja, da bude na sobnoj temperaturi. U vecem i dubljem teflonskom tiganju (ja sam koristila vok) sipati ulje i staviti ga da se zagreje, na jacoj temperaturi. Na zagrejano ulje spustiti meso, ali prvo pržiti stranu mesa koja nije posoljena. Kada meso porumeni (a to je jako brzo), okrenuti da i druga strana mesa dobije lepu boju. Kada se meso tako brzo zapece, spreca se oticanje soka iz mesa.

Zatim smanjiti temperaturu, na srednju jacinu i sipati vrlo malo vrele vode (samo toliko da meso ne zagori). Svako parce mesa kašicicom preli sa marinadom (ne brinite alkohol ce ispariti, a ostace jako lep ukus). Poklopiti i dinstati par minuta (oko 2-3 min.). Preokrenuti meso, doliti još vrele vode, ako je potrebno i opet preli svako parce sa marinadom. Prelivanje i preokretanje mesa ponoviti još jedanput.

Na kraju, ako vam je ostala marinada sve preli preko mesa, poklopiti i ostaviti 10-ak minuta. Ovako pripremljeno meso oduševice vas svojim ukusom - dobicete meso koje je mekano, socno, aromaticno... Poslužiti ga uz prilog i salatu po vašem izboru.

Dragi moji prijatelji, ovo je moj 1500 -ti recept, na ovom predivnom portalu. Za ovo vreme druženja (preko recepata) stekla sam dosta virtuelnih prijatelja, a mnoge od njih sam imala zadovoljstvo i licno da upoznam. Tim koji vodi ovaj portal, na celu sa g-dinom Bojanom Trošicem je za svaku pohvalu. Iako ih licno ne poznajem, posle svih ovih godina smatram ih velikim prijateljima. Srdacan pozdrav celom timu portala, kao i svim mojim prijateljima!!!

Savet