

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



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**vece šnicle otkošcenog svinjskog vrata
- mešavina mlevenog bibera
- gril zacin za svinjsko meso
- senf
- **4 kašiciceulja**

Marinada:

- **3 kašikesoja sosa**
- **2 kašikevorcester sosa**
- **2 kašicicecili sosa**
- **50 mlvišnjevace**
- ulje
- vrela voda

Priprema

Svako parce mesa, blago premazati senfom, sa obe strane. Meso poreati u odgovarajući posudu, jedno parce pored drugog. Preko svakog parceta posuti mešavinom bibera i gril zacina, po ukusu. Zidine posuti samo sa jedne strane. Na kraju, svako parce mesa preliti sa po kašicom ulja i kašicom, 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, vorcester 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 zapeče, sprecava 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 preliti 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 preliti svako parce sa marinadom. Prelivanje i preokretanje mesa ponoviti još jedanput.

Na kraju, ako vam je ostala marinada sve preliti 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