

Pržena sirova slanina iz marinade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** gmesnate sirove slanine

Marinada:

- **1 kašik**balzamiko sirceta
- **2 kašik**esoja sosa
- **1 kašik**vorcester sosa
- **2 kašik**emaslinovog ulja
- **2 kašicic**emlevenog bibera sa belim lukom
- **1 kašicic**adimljene, aleve paprike
- **1 kašicic**ahimalajske soli

Priprema

Dobro mesnatu slaninu iseci na šnitove, debljine 1cm. Sve sastojke za marinadu staviti u manju posudu i, viljuškom, dobro sjediniti. Svako parce slanine premazati marinadom. Premazane parcice složiti u odgovarajucu posudu, jedne preko drugih. Posudu poklopiti i ostaviti u frižider da odstoji, najmanje jedan sat (meni je odstojalo celu noc, pa sam narednog dana spremala).

Slaninu izvaditi iz frižidera, 10-ak minuta pre prženja. U širu, teflonsku, posudu sipati ulje (bez obzira što je slanina u pitanju, mora da se sipa ulje, da ne zagori) i staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje pore?ati šnitove slanine iz marinade (ako je ostalo marinade staviti je preko slanine). Sipati oko 50 ml vrele vode, poklopiti posudu i pržiti slaninu na srednjoj temperaturi (temperaturu šporeta prilagodite tako da se slanina polako prži, a ne naglo da porumeni).

Slaninu ne okretati sve dok donja strana ne dobije zlatno rumenu boju. Zatim je okrenuti, da porumeni i druga strana.

Prženu slaninu poslužiti uz krompir pire, preliven saftom u kome se slanina pržila.

Savet