



JERNEJ KITCHEN

HRUSTLJAVE RAČJE PRSI

Hrustljave račje prsi so pripravljene v samo eni ponvi. Sočne prsi s hrustljavo zapečeno kožo in slastno omako. Preprost recept!

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

MARINADA

- 2 stroka česna
- 2 žlici pomarančnega soka, sveže iztisnjenega
- 1 žlica ingverja, olupljenega in narezanega
- 2 žlici "light" sojine omake
- 1 čajna žlička pimenta v prahu
- 1 žlica riževega kisa ali belega vinskega kisa
- 1/2 žličke klinčkov v prahu
- 1/4 čilija
- 1 žlica rastlinskega olja

RAČJE PRSI

- 2 večji račji prsi (2x 350g) ALI 4 manjše račje prsi (4x 200g)
- 3 žlice pomarančnega soka, sveže iztisnjenega (za omako)
- 1 žlica medu (za omako)

TOOLS AND EQUIPMENT

- skleda
- blender ali palični mešalnik
- vrečka za zamrzovanje
- cedilo

MARINADA

V skledo ali blender damo vse sestavine za marinado: strta stroka česna, sveže iztisnjen pomarančni sok, olupljen in narezan ingver, sojino omako, piment, kis, klinčke, čili in rastlinsko olje. Vse sestavine premešamo v blenderju ali s paličnim mešalnikom.

MARINIRAMO RAČJE PRSI

Račje prsi damo v vrečko za zamrzovanje in jih prelijemo z marinado. Vrečko zapremo in postavimo v hladilnik za 20 minut, ozrioma do dva dni, da se prsa marinirajo.

NASVET

Marinada bo pripomogla k temu, da se znebimo močnega okusa po divjadi, ki ga raca rada ima. Dlje kot mariniramo račje prsi, manj tistega specifičnega okusa bodo imela.

RAČJE PRSI ZAREŽEMO IN SPEČEMO

Račje prsi vzamemo iz marinade. Marinado precedimo in prihranimo. Račje prsi dobro osušimo s papirnatimi kuhinjskimi brisačkami. Z ostrim nožem račja prsa zarežemo v vzorcu karo. Naredimo 6 - 8 zarez v kožo (pomembno je, da zarežemo samo kožo, brez mesa) pod kotom v eno smer, nato pa še 6 - 8 zarez v kožo v drugo smer, da se tvori vzorec karo. Na zmeren ogenj pristavimo ponev. Dodamo račje prsi (pazimo, da imajo dovolj prostora, v kolikor je potrebno ne pečemo vseh naenkrat). V ponev damo račje prsi s kožo navzdol. Dodajanje maščobe ni potrebno, saj imajo račje prsi veliko lastne maščobe, ki se bo sprostila in raztopila. Račje prsi pečemo glede na velikost. Manjše prsi pečemo 6 minut s kožo navzdol, večje pa 8 - 10 minut s kožo navzdol, tako da se maščoba stopi, koža pa je hrustljavo zapečena. S kuhinjsko lopatico prsa pritisnemo ob

papirnate kuhinjske brisačke
oster nož
kozica
ponev (ki lahko gre tudi v pečico)

ponev, da je koža popolnoma v stiku s ponvijo.

NASVET

V kolikor se iz račijih prsi stopi za več kot 1 cm maščobe, jo odlijemo in prihranimo za kdaj drugič.

PEČENJE RAČIJH PRSI

Ko so manjše račje prsi zapečene, jih obrnemo ter nadaljujemo s pečenjem še 2 - 3 minute za medium rare ALI 4 minute za medium ALI 8 - 10 minut za skozi pečene prsi "well done". Prestavimo na krožnik, kjer naj počivajo 10 minut - prsi se bodo še kuhalo med počivanjem. V kolikor pa pripravljamo večje račje prsi pa je proces nekoliko drugačen. Ognjevarno ponev (takšno, ki je primerna za v pečico), prestavimo v predhodno ogreto pečico na 200 °C. Nadaljujemo s pečenjem s kožo navzdol še 2 minuti, nato prsi obrnemo in jih v pečici pečemo še 3 - 4 minute za medium rare ALI ali 6 minut za medium ALI 8 - 10 minut za skozi pečene prsi "well done". Prestavimo na krožnik, kjer naj počivajo 10 minut - prsi se bodo še kuhalo med počivanjem.

OMAKA

Prihranjeno in precejeno marinado damo v kozico. Dodamo sveže iztisnjen pomarančni sok in med. Pristavimo na močan ogenj in počakamo, da mešanica zavre, nato ogenj zmanjšamo in nadaljujemo s kuhanjem tako dolgo, da se približno tretjina omake reducira, približno 5 minut.

POSTREŽEMO

Z ostrim nožem pod kotom z enim gibom odrežemo račje prsi na rezine. Postrežemo jih s tradicionalnimi **mlinci** ali **pire krompirjem**. Čez prsi prelijemo pomarančno omako in hitro postrežemo, dober tek.