



## JERNEJ KITCHEN

# SVINJSKA RIBICA S PRŠUTOM IN FIŽOLOVO OMAKO

*Svinjska ribica ovita v pršut je odlična glavna jed, pripravljena hitro in enostavno. Postrežena s preprosto paradižnikovo omako in fižolom.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

### HRUSTLJAVE DROBTINE ZA SVINJINO

- 3 žlice krušnih drobtin
- 1/4 žličke dimljene paprike
- 1/4 žličke dijonske gorčice
- 2 stroka česna
- 2 vejici peteršilja
- 1 žlica olivnega olja

### SVINJSKA RIBICA

- 4 listi žajblja
- 500 g svinjske ribice
- 100 g pršuta, tanko narezanega
- 1 žlica rastlinskega olja

### PARADIŽNIKOVA OMAKA S FIŽOLOM

- 1 čebula
- 1 žlica olivnega olja
- 1 strok česna
- 1 čajna žlička balzamičnega kisa
- 1 čajna žlička Worcestershire omake
- 500 g vloženi pelatov
- 450 g belega fižola

### HRUSTLJAVE DROBTINE

V sesekljalniku ali terilniku zdrobimo krušne drobtine, dimljeno papriko, dijonsko gorčico, olupljen česen, peteršilj, olivno olje, sol in poper.

### SVINJSKO RIBICO ZAVIJEMO V PRŠUT

Na pekač zložimo pršut, tako da je tesno skupaj, rezine pa se delno prekrivajo. Polovico drobtin posujemo po pršutu. Na sredino rezin pršuta položimo svinjsko ribico. Preostale drobtine posujemo in razporedimo po svinjski ribici. Svinjsko ribico tesno zavijemo v pršut. Po vrhu razporedimo štiri liste žajblja. Svinjsko ribico ovito v pršut povežemo na štirih delih s kuhinjsko vrstico.

### SVINJSKO RIBICO POPEČEMO

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in popečemo na vsaki strani, približno 1 minuto, da je pršut zlato rjavo zapečen. Prestavimo v globlji pekač. Pečico segrejemo na 210°C. Svinjsko ribico postavimo v segreto pečico, na srednjo rešetko. Pečemo 14 - 16 minut. Pečeno svinjsko ribico vzamemo iz pečice in jo postavimo na stran za 5 minut. Proces kuhanja se bo tako še nadaljeval.

### PARADIŽNIKOVA OMAKA Z BELIM FIŽOLOM

Čebulo sesekljamo. Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje in sesekljano čebulo. Pražimo približno 5 minut, da se čebula zmehta. Dodamo sesekljan česen, balzamični kis, Worcestershire omako in vložene pelate. Z žlico jih rahlo razkosamo. Dodamo še vloženi beli fižol in kuhamo 15 minut pri šibkem ognju. Dodamo ohrovt in kuhamo še 3 - 4 minute. Solimo in popramo po okusu.

5 listov kodrastega ohrovta, brez  
stebel

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

sesekljalnik ali terilnik

pekač

kuhinjska vrvica

večja ponev

[Vakuumski aparat SV2000](#)

[vrečke za vakumiranje](#)

**POSTREŽEMO**

Odstranimo kuhinjsko vrvico in svinjsko ribico narežemo na poljubno debele rezine. Postrežemo s paradižnikovo omako z belim fižolom in poljubno dodamo še izbrano prilogo.