



JERNEJ KITCHEN

MARINIRANI SVINJSKI KOTLETI NA ŽARU

Marinirani svinjski kotleti na žaru so sočni, mehki in rahlo pikantni. Ta preprost recept je odličen za žar sezono, lahko pa jih pripravimo tudi v ponvi.

ZA	6	KOTLETOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
MARINADA:	60	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	80	MINUT

MARINADA

- 2 stroka česna
- 1 šalotka
- 1 vložena rdeča paprika
- 1 čajna žlička dimljene paprike
- 1 čajna žlička origana
- 1 čajna žlička kumine
- 1 žlica rjavega sladkorja
- 1 žlica olivnega olja
- 2 žlici sherry ali jabolčnega kisa
- 1 žlica sveže iztisnjene limetinega soka
- 4 vejice koriandra ali peteršilja

SVINJINA

700 g svinjskih kotletov (6 kotletov, debeline 0.5 cm)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- blender ali sesekljalnik
- pekač ali večji krožnik
- kovinske kuhinjske oprijemalke
- žar ali žar ponev

MARINADA ZA SVINJINO

Najprej pripravimo marinado za svinjino. V blenderju ali v sesekljalniku dobro premešamo česen, šalotko, vloženo rdečo papriko, dimljeno papriko, origano, kumino, rjav sladkor, olje, sherry kis ali jabolčni kis, limetin sok, koriander ali peteršilj. Začinimo s soljo in poprom ter zmeljemo v gladko pasto.

KOTLETE MARINIRAMO

Kotlete položimo na pekač ali večji krožnik. Na obeh straneh jih rahlo solimo in popramo. Marinado enakomerno razporedimo po mesu ter jo dobro vtremo v meso. Postavimo v hladilnik za vsaj eno uro, ali še bolje, čez noč.

PEČENJE

Pol ure pred pečenjem vzamemo meso iz hladilnika, da postane sobne temperature. Segrejemo ali zakurimo žar. Ko temperatura žara doseže 250°C, oziroma, ko je žar tako vroč, da ne moremo dlje kot 2 sekundi držati roko 10 cm nad rešetko, dodamo marinirane kotlete. Pomagamo si s kuhinjskimi kovinskimi prijemalkami. Kotlete pečemo 3 - 4 minute na vsaki strani, oziroma dokler niso zapečeni in karamelizirani. Med pečenjem jih ne premikamo.

POSTREŽEMO

Svinjske kotlete s prijemalkami prestavimo na krožnik in jih pustimo počivati 5 minut, nato jih postrežemo. Poljubno posujemo s sesekljanim peteršiljem in pokapljamo s kvalitetnim olivnim oljem. Postrežemo z izbrano prilogo.