



## 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

Oglas

- 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.