



## JERNEJ KITCHEN

# TACOSI S SVINJINO IN ANANASOM (AL PASTOR)

*Tacos s svinjino in ananasom ali Tacos Al Pastor je preprost recept, narejen v 30 minutah. Tortilje polnjene z mehko, sočno svinjino, ananasom in salso.*

ZA	4	TACOSE (2 OSEBI)
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	2X 15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

### MARINADA IN SVINJSKA RIBICA

- 150 g svežega ananasa
- 1/4 čebule
- 1 strok česna
- 2 žlici Kotanyi Magic Dust mešanice
- 1 žlica čili omake
- 1 žlica paradižnikove omake
- 1 čajna žlička vinskega ali jabolčnega kisa
- 1 žlica rjavega sladkorja
- 1/2 žličke popra, 1/2 žličke soli
- 350 g svinjske ribice
- 1 žlica rastlinskega olja, za popekanje

### ANANASOVA SALSA

- 4 manjše rdeče paprike
- 2 paradižnika
- 1/2 čebule
- 1 rdeča čebula
- 2 žlici sesekljanega koriandra
- 1 žlica oljčnega olja

### PRIPRAVA MARINADE

Najprej pripravimo marinado za svinjino. S paličnim mešalnikom ali v blenderju zmeljemo ananas, čebulo in česen. Mešamo tako dolgo, da dobimo gladko zmes. Dodamo paradižnikovo omako, kis, rjav sladkor ter začинimo s Kotanyi Magic Dust mešanico, poprom in soljo.

### NASVET

*V kolikor nimamo doma Kotanyi Magic Dust mešanice, lahko meso poljubno začинimo tudi z 1 žlico origana, 1 žlico paprike v prahu in 1 žličko česna v prahu.*

### MARINIRAMO MESO

Pečico segrejemo na 240 °C. Rešetko postavimo na vrh pečice. Polovico pripravljene marinade damo na krožnik in nanjo položimo svinjsko ribico. To povaljamo v marinadi, tako da je popolnoma prekrita. Postavimo na stran za 10 - 15 minut, ali čez noč v hladilnik.

### PEČENJE ANANASOVE SALSE

Na pekač (ga ne obložimo) damo papriko, paradižnik in čebulo. Postavimo v segreto pečico in pečemo 15 - 18 minut pri 240 °C. Ko je zelenjava pečena, jo vzamemo iz pečice. Papriko medtem olupimo, odstranimo semena in drobno sesekljamo. Drobno sesekljamo tudi paradižnik, pečeno čebulo in rdečo čebulo. Vso zelenjavo damo v skledo in dodamo še sesekljan koriander, oljčno olje, na drobno narezan svež ananas, limetin sok. Začinimo s soljo in poprom in poljubno dodamo še nekaj svežega čilija. Postavimo na stran do serviranja.

### PEČENJE MESA

80 g svežega ananasa

sok ene limete

4 tortilje

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

palični mešalnik ali blender

krožnik

pekač

ponev

papir za peko

Večjo ponev postavimo na močan ogenj. Dodamo rastlinsko olje. Svinjsko ribico rahlo osušimo in dodamo v vročo ponev. Pečemo približno 1 - 2 minuti na vsaki strani. Svinjsko ribico prestavimo na pekač obložen s papirjem za peko. Dobro premažemo s preostalo marinado. Postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko kjer pečemo 12 - 16 minut pri 210 °C.

#### NASVET

Preverimo, da je meso zapečeno. V najdebelejši del mesa zapičimo termometer, ta mora pokazati 62 °C.

#### POSTREŽEMO

Tortilje popečemo v ponvi. Svinjsko ribico narežemo na tanke rezine in jo v topli tortilji postrežemo s svežo ananasovo salso.