



JERNEJ KITCHEN

POČASI PEČENA SVINJSKA PEČENKA S SOČNO OMAKO

Počasi pečena svinjska pečenka s sočno omako je odličen recept za nedeljska kosila, pa tudi praznike in praznovanja. Sočno meso, ki se kar topi v ustih.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	140	MINUT
POČITEK:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	165	MINUT

POČASI PEČENA SVINJSKA PEČENKA

začimbe: 1 žlička mletega koriandra, 1/2 žličke sladke mlete paprike, 1/2 žličke timijana, 1/2 žličke origana, 1/2 žličke mletega česna, 1/2 žličke soli, 1/2 žličke popra

1.2kg svinjskega plečeta ali vratu

1 žlica olivnega olja

3 žlice rastlinskega olja

240 ml belega vina (Chardonnay, Rizling)

1 čebula

2 korenja

1 glava česna

1 vejica timijana

2 lista žajblja

1 lovorov list

360 ml jušne osnove ali vode

OMAKA

3 večji paradižniki

4 babura paprike

1 čebula

PREMEŠAMO ZAČIMBE

V manjši skodelici premešamo koriander, mleto papriko, timijan, origano, mleti česen, sol in poper. Pleče damo na večji krožnik. Meso pokapljamo z žlico olivnega olja. Začimbe dobro vtremo v meso, da je dobro začinjeno.

MESO POPEČEMO

Večji litoželezni lonec postavimo na zmeren ogenj. Dodamo tri žlice rastlinskega olja in dodamo meso. Popečemo na vseh straneh, približno 10 - 12 minut skupaj. Meso redno obračamo s kuhinjskimi oprijemalkami, da se enakomerno zapeče. Pečico segrejemo na 160 °C. V kozici zavremo vino, da alkohol izpari. Odstavimo z ognja.

SPEČEMO PEČENKO

Meso vzamemo iz lonca in prestavimo na krožnik. Odvečno maščobo odlijemo. Čebulo olupimo in narežemo na četrtine, korenje olupimo in narežemo na večje kose, česen po dolgem prerežemo na pol. V lonec damo čebulo, korenje, česen, timijan, žajbelj in lovorov list. Čez sestavine položimo meso. Zalijemo z jušno osnovo ali vodo in vinom. Lonec pokrijemo s pokrovom. Postavimo v pečico na srednjo rešetko. Pečemo 2 uri do 2 uri in pol pri 160 °C, oziroma dokler ni mehko in sočno. Med pečenjem dvakrat ali trikrat zalijemo s tekočino v kateri se peče meso.

PEČENJE ZELENJAVE ZA OMAKO

V pekač damo paradižnike narezane na četrtine, papriko narezano na četrtine in čebulo narezano na četrtine. Postavimo na dno pečice zadnjih štirideset minut pečenja mesa.

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skodelica
Večji litoželezni lonec
kuhinjske oprijemalke
pekač
blender ali palični mešalnik

MESO PUSTIMO, DA POČIVA

Ko je meso pečeno, ga vzamemo iz pečice in prestavimo iz lonca na krožnik. Pustimo, da počiva 10 - 15 minut, nato razrežemo in postrežemo.

DOKONČAMO OMAKO

Pekač z zelenjavo prestavimo na zgornjo rešetko. Povečamo temperaturo pečice na 220 °C - nastavitve žar. Pečemo še 10 minut. Pečeno zelenjavo prestavimo v blender (ali uporabimo palični mešalnik). Prav tako iz tekočine v kateri se je pekla pečenka poberemo zelenjavo in jo dodamo v blender. Ne dodamo vsega česna, le dva stroka. Začimbe zavržemo. Premešamo v gladko omako. Na koncu dodamo še 120 ml tekočine, v kateri se je pekla pečenka. Premešamo in po okusu solimo ter popramo. Postrežemo s pečenko.