



JERNEJ KITCHEN

MEDENA VRATOVINA NA ŽARU

Medena vratovina na žaru je krasen recept za ljubitelje svinjine na žaru. Hitra, sočna, rahlo sladka in pekoča vratovina, ki se kar topi v ustih.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	5	MINUT
KUHANJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

MESO IN MARINADA

600 g svinjskega vratu s kostjo, narezanega na 4 zrezke

1/4 žličke kajenskega popra

1 žlička sladke paprike v prahu

1/2 žličke česna v prahu

1/2 žličke timijana

1 žlička origana

2 žlici medu

1 žlica oljčnega olja

1 žlička peteršilja, za posip

1 žlička sesekljanega čilija, za posip

OMAKA

1 žlica oljčnega olja

2 žlički čilija

3 stroki česna

60 ml medu

60 ml vode

2 žlici jabolčnega kisa

MARINIRANA VRATOVINA

V skledo damo meso in ga začinimo s kajenskim poprom, papriko v prahu, mletim česnom, timijanom, origanom ter soljo in poprom. Dodamo še med, olivno olje in premešamo, da se sestavine povežejo. Postavimo na stran in pripravimo žar.

SPEČEMO VRATOVINO

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 marinirano svinjino. Pomagamo si s kuhinjskimi kovinskimi prijemalkami. Meso pečemo 2 minuti na vsaki strani, oziroma dokler ni zapečeno.

NASVET

Vratovina je pečena, ko doseže 70 °C.

PRIPRAVIMO OMAKO IN POSTREŽEMO

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo oljčno olje, sesekljan čili, sesekljan česen, med in vodo. Kuhamo 3-4 minute, redno premešamo. Dodamo kis in kuhamo še 5 minut. V omako dodamo na žaru pečeno svinjino, premešamo, posujemo s sesekljanim peteršiljem ter sesekljanim čilijem in postrežemo z izbrano prilogo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skleda

žar

kuhinjske oprijemalke