



## 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 začini 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

skleda

žar

kuhinjske oprijemalke