



JERNEJ KITCHEN

SVINJSKI MEDALJONI S SLIVAMI IN OLIVAMI

Svinjski medaljoni s slivami in olivami (Marbella) so čudovita glavna jed odlična za vsakdanje ali nedeljsko kosilo. Meso je mehko, omaka pa omamno dobra.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

SVINJSKI MEDALJONI S SLIVAMI IN OLIVAMI

600 g svinjske ribice

2 žlici olivnega olja

1 žlička soli, 1/4 žličke popra

4 stroki česna

60 ml belega vina

30 g kaper

1 čajna žlička cvetličnega medu

1 čajna žlička Sherry kisa

1/4 žličke origana, 1/4 žličke timijana

2 žlici olivnega olja, za pečenje

120 ml Porto vina

80 g suhih sliv

80 g izkoščičenih zelenih oliv

120 ml jušne osnove

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

skleda

papirnata brisačka

večja ponev

PRIPRAVIMO SVINJSKO RIBICO

Svinjsko ribico narežemo na 2.5 cm velike medaljone in damo v skledo. Začinimo z olivnim oljem, soljo, poprom, strtimi stroki česna, belim vinom, kaprami, medom, kisom, timijanom in origanom. Premešamo in postavimo na stran za 10 - 15 minut.

NASVET

[Ta postopek lahko naredimo tudi večer pred kuhanjem.](#)

[Marinirano meso postavimo v hladilnik čez noč, oziroma do 12 ur.](#)

MESO POPEČEMO

Meso vzamemo iz sklede in ga s papirnato brisačko dobro osušimo. Marinado prihranimo. Večjo ponev pristavimo na močan ogenj. Dodamo dve žlici olivnega olja. Dodamo medaljone in jih na eni strani pečemo 2- 3 minute, nato meso obrnemo in pečemo še 2- 3 minute na drugi strani. Meso prestavimo na krožnik in maščobo od pečenja prelijemo čez meso.

OMAKA MARBELLA

Isto ponev damo nazaj na zmeren, srednji ogenj. Dodamo prihranjeno marinado, Porto vino, razpolovljene suhe slive, olive in jušno osnovo. Počakamo, da mešanica zavre, nato kuhamo 6 - 8 minut pri rahlem vretju. Dodamo svinjske medaljone z vsemi sokovi in kuhamo še minuto.

POSTREŽEMO

Svinjske medaljone z omako razdelimo med krožnike in postrežemo z izbrano prilogo.