



## JERNEJ KITCHEN

# SVINJSKI ZREZKI Z ZELENJAVA (PO CIGANSKO)

*Svinjski rezek z zelenjavo, oziroma po cigansko, so polni bogate, naravno sladko-kisle omake. Rezki so sočni in mehki in odlični za kosilo vsak dan.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA

### SVINJSKI ZREZKI Z ZELENJAVA

1 kg svinjskih rezkov (vratovina), debeline 0.5 cm

Začimbe: 1 žlička sladke paprike v prahu,  $\frac{1}{4}$  žličke česna v prahu,  $\frac{1}{4}$  žličke origana,  $\frac{1}{4}$  žličke kumine,  $\frac{1}{2}$  žličke sladkorja, poper, sol

3 žlice olivnega olja ali svinjske masti  
2 čebuli

3 pisane paprike (rumena, zelena, rdeča)

3 paradižniki

1 sesekljaj strok česna

1 žlička paradižnikovega koncentrata

1 žlička Tabasco omake (poljubno)

4 (manjše) delikatesne kumarice

Droga Dobrote

150 g vloženih sesekljanih paradižnikov

80 ml tekočine od vloženih kumaric  
Droga Dobrote

100 ml vode

Mešana solata DROGA Dobrote, kot priloga

### MESO

Svinjske rezke dobro osušimo in damo v skledo. Začinimo s papriko v prahu, česnom v prahu, origanom, kumino, sladkorjem, soljo in poprom. Premešamo, da se mešanica začimb enakomerno razporedi in postavimo na stran.

### POPEČEMO MESO

Večjo ponev pristavimo na močan ogenj. Dodamo olje in polovico mesa. Meso pečemo 2 – 3 minute na vsaki strani. Nato prestavimo na krožnik in ponovimo postopek s preostalimo mesom. Ponovno dodajanje olja in potrebno.

### ZELENJAVA

V isto ponev damo na rezine narezani čebuli, na večje kose narezano papriko in pražimo 6 – 8 minut pri šibkem ognju. Dodamo paradižnik narezan na manjše kose, sesekljjan česen, paradižnikov koncentrat, Tabasco (poljubno) in na manjše kocke narezane delikatesne kumarice. Premešamo in kuhamo še 6 – 8 minut. Sledijo vloženi sesekljani paradižniki, tekočina vloženih kumaric in voda. Začinimo s soljo in poprom in premešamo. Kuhamo 6 minut.

### DODAMO MESO

Po zelenjavi razporedimo popečene svinjske rezke in sokove od pečenja, ki so ostali na krožniku. Rezke rahlo potlačimo v omako, da so delno pokriti v omaki. Na šibkem ognju kuhamo še 12 – 15 minut. Pazimo, da omaka ne vre.

### POSTREŽEMO

Zrezke z omako razporedimo med štiri krožnike in postrežemo z mešano solato Droga Dobrote in poljubno prilogu.

skleda

večja ponev

krožnik