



JERNEJ KITCHEN

SVINJSKI ZREZKI Z ZELENJAVO (PO CIGANSKO)

Svinjski zrezki z zelenjavo, oziroma po cigansko, so polni bogate, naravno sladko-kisle omake. Zrezki 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 ZELENJAVO

1 kg svinjskih zrezkov (vratovina),
debeline 0.5 cm

Začimbe: 1 žlička sladke paprike v
prahu, ¼ žličke česna v prahu, ¼
žličke origana, ¼ žličke kumine, ½
žličke sladkorja, poper, sol

3 žlice olivnega olja ali svinjske masti

2 čebuli

3 pisane paprike (rumena, zelena,
rdeča)

3 paradižniki

1 sesekljan strok česna

1 žlička paradižnikovega koncentrata

1 žlička Tabasco omake (poljubno)

4 (manjše) delikatesne kumarice

Droga Dobrote

150 g vloženi sesekljeni
paradižnikov

80 ml tekočine od vloženi kumaric
Droga Dobrote

100 ml vode

Mešana solata DROGA Dobrote, kot
priloga

MESO

Svinjske zrezke dobro osušimo in damo v skledo. Začimo 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 preostalim 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, sesekljan česen, paradižnikov koncentrat, Tabasco (poljubno) in na manjše kocke narezane delikatesne kumarice. Premešamo in kuhamo še 6 - 8 minut. Sledijo vloženi sesekljeni paradižniki, tekočina vloženi kumaric in voda. Začimo s soljo in poprom in premešamo. Kuhamo 6 minut.

DODAMO MESO

Po zelenjavi razporedimo popečene svinjske zrezke in sokove od pečenja, ki so ostali na krožniku. Zrezke 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 prilogo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
večja ponev
krožnik