



JERNEJ KITCHEN

KUBANSKI SENDVIČ (NAJBOLJ SLASTEN SENDVIČ NA BLOGU)

Kubanski sendvič je najbolj slasten sendvič na blogu. V njem najdemo sočno počasi pečeno svinjino, kuhan pršut, sir, kumarice in gorčico. Pregrešno dober.

ZA	6	SENDVIČEV
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	3	URE
ČAS SKUPAJ:	3	URE 20 MINUT (+POČITEK)

MARINADA MESA

- 180ml pomarančnega soka
- 80 ml limetinega soka (sok treh limet)
- 6 strokov česna
- 1 čajna žlička sušenega origana
- 1 čajna žlička kumine
- 3 žlice olivnega olja
- 1 pest svežega koriandra
- 8 listkov poprove mete (1 vejica)
- 1 čajna žlička soli
- ½ čajne žličke popra

KUBANSKI SENDVIČ

- 1,5 kg svinjsko pleče ali vratovina
- 300 ml vode
- 1 čebula
- 3x (160g) sendvič štručke ali dve bageti
- 3 žlice rumene gorčice
- 12 delikatesnih kumaric (Droga dobrote)

MARINADA

V blenderju ali s paličnim mešalnikom premešamo vse sestavine za marinado (pomarančni sok, limetin sok, česen, origano, kumin, olivno olje, koriander, meto, sol in poper). Nastati mora gladka omaka. V vrečko za zamrzovanje damo meso in prelijemo z 2/3 omake, preostalo prihranimo. Postavimo v hladilnik za 3 - 4 ure, ali čez noč.

PEČENJE

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 240 °C. V večjo litoželezno ponev ali v ognjevaren lonec primeren za pečenje v pečici, damo meso s polovico omako od mariniranja. Dodamo 300 ml tople vode in razpolovljeno olupljeno čebulo. Pokrijemo s pokrovko. Postavimo v pečico, kjer pečemo 20 - 25 minut pri 240 °C, nato temperaturo znižamo na 170 °C in pečemo še 2 uri in 30 minut. Ko je meso pečeno, ga vzamemo iz pečice in postavimo na stran za 20 minut.

MESO

Z vilico natrgamo meso na večje kose. V skledo k mesu dodamo prihranjeno (neuporabljeno) omako za marinado in pet žlic sokov od pečenja. Premešamo, da postane meso sočno.

SESTAVIMO, SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Sendvič štručke prerežemo, da jih odpremo, nato razpolovimo, da dobimo šest kruhkov za sendviče. Vsakega premažemo na obeh straneh z gorčico. Čez gorčico razporedimo rezine delikatesnih kumaric. Sledita dve rezini kuhanega pršut ali medena šunka, sir in dve radodarni žlici počasi pečene svinjine. Pokapljamo s sokovi od mesa in zapremo z drugim delom

12 rezin kuhanega pršuta ali medene šunke

6 rezin Ementaler sira

50 g stopljenega masla, za premaz in pečenje

TOOLS AND EQUIPEMENT

blender ali palični mešalnik

vrečka za zamrzovanje

litoželezna ponev ali lonec

skleda

kruha. Pritisnemo skupaj, da se nadev in kruh povežeta. Na vrhu premažemo s stopljenim maslom. Kubanski sendvič popečemo. Uporabimo namizni žar in ga dobro stisnemo skupaj. Pečemo približno 3 minute, oziroma, da je kruh zlato zapečen - v tem primeru masla za pečenje ne potrebujemo. Lahko pa sendvič popečemo tudi v ponvi. V ponev damo žlico masla, dodamo sendvič in ga obtežimo s težko litoželezno ponvijo, da je dobro stisnjen. Pečemo 2 - 3 minute na vsaki strani, oziroma tako dolgo, da je zlato - zapečen, nato postrežemo.