



JERNEJ KITCHEN

SVINJSKI PANIRANI ZREZKI

Božanska, hrustljava, zlato rjava skorjica, meso pa mehko in sočno.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 20 MINUT

SVINJSKI PANIRANI ZREZKI

600 g svinjskega kareja brez kosti
(zrezki 0,5 cm debeline)

1 žlica gorčice (dijonske)

2 jajci

2 žlici sladke smetane

150 g gladke bele moke, tip 500

250 g drobtin

1 žlica svinjske masti

150 g masla

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

papirnate brisačke

kuhinjski nož

velika ponev

PRIPRAVA

Zrezke dobro osušimo s papirnatimi brisačkami. Zrezki morajo biti sobne temperature, tako da jih 30 minut pred pripravo damo iz hladilnika. Dobro jih potolčemo z obeh strani, da se popolnoma sploščijo. Vsak zrezek premažemo z gorčico in začинimo s soljo in poprom. V krožnik ubijemo jajci, dodamo sladko smetano in razžvrkljamo. Na drugi krožnik stresemo drobtine, na tretjega pa moko.

PRIPRAVA

Zrezke povaljamo v moki, nato jih pomočimo v razžvrkljani jajci, nazadnje pa jih povaljamo še v drobtinah. Postopek ponovimo, dokler nam ne zmanjka zrezkov.

KUHANJE

Na srednje močan ogenj pristavimo veliko ponev. Dodamo svinjsko mast in polovico masla in pustimo, da se popolna raztopi, oziroma se začne peniti. Dodamo zrezke in jih na vsaki strani cvremo tri do štiri minute, oziroma dokler niso lepe, zlato rjave barve in hrustljavi. Občasno ponev stresemo, da se zrezki enakomerno razporedijo in zapečejo. Ponovimo postopek s preostalimi zrezki.

POSTREŽEMO

Pečene zrezke položimo na papirnate brisačke, nato pa še tople postrežemo z limoninimi krhlji in prilogo. Odlično se podajo s pirejem pastinaka (recept je tudi na jernejkitchen.com). Dober tek