



JERNEJ KITCHEN

SVINJSKA PEČENKA Z ŽAJBLJEM IN ČESNOM

Svinjska pečenka z žajbljem in česnom je zelo sočna, pripravljena v samo eni uri in odlična za nedeljsko kosilo. Preverite recept za vse namige in trike.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

SVINJSKA PEČENKA

800 g svinjskega hrbta (ledja / lax kare brez kosti)

1 žlica dijonske gorčice

2 žlici olivnega olja

2 glavi česna

1 čebula

50 ml belega vina (npr. Chardonnay)

120 ml vode

lovorov list, vejica timijana, nekaj lističev žajblja

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda ali globji pekač

pekač za pečenko

kozica

kuhinjski termometer

papir za peko

alufolija

PRIPRAVA PEČENKE

Ta postopek lahko naredimo vsaj 30 minut pred peko ali dan prej: Meso pred peko postavimo na sobno temperaturo. To storimo vsaj pol ure pred peko. Meso damo v večjo skledo ali globlji pekač. Svinjino dobro solimo in popramo. Premažemo z žlico dijonske gorčice (ali z navadno gorčico). Enakomerno pokapljamo z olivnim oljem. Meso zmasiramo, da se sestavine dobro vtrejo v meso, tako bo meso bolj aromatično.

PEČENKO POVEŽEMO (POLJUBNO)

Poljubno lahko meso povežemo z mesarsko vrvico. Tako bo meso obdržalo lepšo obliko in se bo bolj enakomerno speklo. Kako povezati, si lahko pogledate na fotografiji zgoraj. Preprosto zavežemo na treh ali štirih koncih pečenke, da je pečenka po celotni dolžini enako debela.

PRVI DEL PEČENJA

Pečico segrejemo na 230 °C. Čebulo in česen razpolovimo (ni potrebe po lupljenju) in damo v večji pekač, kjer bomo pekli pečenko. Svinjsko meso položimo v pekač in postavimo v pečico. Pečemo 10 minut pri 230 °C.

ZAČIMBE

V kozico vlijemo vino, pristavimo na zmeren ogenj in pustimo, da vino zavre, da alkohol izpari. Pustimo približno 2 minuti, da vino močno vre, nato prilijemo vodo, dodamo lovorov list, vejico timijana in dva lista žajblja. Ponovno pustimo, da mešanica zavre in odstavimo z ognja.

PEČENJE

Vinsko mešanico po desetih minutah peke pečenke vlijemo k pečenki. Nadaljujemo s pečenjem pečenke. Pečemo 40 minut

pri 180 °C. Preprost izračun za pečenje: Pečenko po prvih desetih minutah pečemo še 25 - 30 minut na 500g pečenke, v našem primeru začetnih 10 minut + 40 minut. Vsakih 10 - 15 minut pečenja, enakomerno prelijemo pečenko s tekočino v pekaču. Na ta način zagotovimo, da bo pečenka sočna.

POSTREŽEMO

Preverimo, da je pečenka pečena: V najdebelejši del pečenke zapičimo kuhinjski termometer. Pečena pečenka mora imeti med 68 - 70 °C. V kolikor pečenka še ne dosega temperature, podaljšamo čas pečenja za 5 - 10 minut. Pečeno pečenko vzamemo iz pečice. Večji list papirja za peko zmečkamo med rokami in z njim pokrijemo pekač s pečenko, nato pa pokrijemo še z alufolijo. Pečenko pustimo počivati na sobni temperaturi 10 minut, da se okusi lepo povežejo in se temperatura pečenke dvigne za 5 - 6 °C. Pečenko narežemo na tanjše ali debeljše rezine, odvisno od okusa. Postrežemo z izbrano prilogo, naprimer s [pire krompirjem](#), [pečenim korenjem s pomarančo](#), [cvetačnim pirejem](#) ali [ohrovtovo solato](#). Dober tek.