



Bombice z natrgano svinjino in začinjeno zeljno solato

⌚ 360–400 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Svinjskega vratu
3 celi	Korenčki
1	Por
1 cela	Čebula
3 celi	Stroki česna
250 ml	Čiste jušne osnove
1 vrečka	♦ Svinjska pečenka, začimbna mešanica
1 cel	♦ Lovorjevi listi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

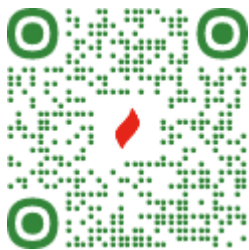
Za zeljno solato

0.5 cele	Glave belega zelja
2 cela	Korenčka
1	Lonček oz. kozarec kisle smetane
1 cela	Limeta
1 žlica	♦

Za bombice

350 g	Moke
175 ml	Mlačne vode
1 žlica	Sladkorja
2 žlici	Sončničnega olja
1 zavitek	Suhega kvasa ali kocka svežega kvasa
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

- Meso vzemite iz hladilnika 1–2 uri pred začetkom priprave. Priprava svinjske pečenke: Pečico segrejte na 225 °C. Svinjsko kožo križem zarežite z ostrim nožem, ne da bi pri tem poškodovali samo meso. Meso po celem (tudi med zarezano svinjsko kožo) natrite z začimbno mešanico.
- Ognjevarno posodo za prst visoko napolnite z vrelo jušno osnovo. Vanjo s kožo navzdol položite svinjsko meso in postavite na najnižjo rezo v pečici. Pecite približno 15 minut.
- Korenčke, por, čebulo in česen grobo sesekljajte ter skupaj z lovorjevim listom dajte k mesu v posodo. Temperaturo znižajte na 110 °C, nato pa meso obrnite in ga s kožo navzgor pecite približno 6 ur, dokler notranja temperatura mesa ne doseže 90–93 °C. Temperaturo mesa obvezno preverjajte s posebnim termometrom. Med pečenjem meso vedno znova prelijte z juho.
- Za hrustljivo kožo temperaturo pri vklopljeni funkciji za žar povišajte nazaj na 225 °C in pražite pečenko 5–10 minut, dokler ni hrustljava.
- Nato vzemite pečenko iz pečice. Odstranite ji hrustljivo kožo ter slednjo grobo sesekljajte in dajte na stran. Pečenko tesno ovijte v aluminijasto folijo in jo pustite počivati (najbolje čez noč).
- Lovorjev list vzemite iz soka od pečenja ter z zelenjavo v ognjevarni posodi obdelajte v omako, nato pa po okusu začinite s soljo in poprom ter po potrebi zgostite s koruznim škrobom.
- Odstranite aluminijasto folijo, z dvema vilicama natrgajte meso, ga zmešajte z nekaj omake in hranite na toplem v pečici.
- Priprava zeljne solate: Zelje in korenčka narežite/nastrgajte na tanke trakove, nato pa marinirajte s kislom smetano, limetinim sokom, čilijem in soljo. Dajte v hladilnik za vsaj 1 uro, da se okusi dobro premešajo.
- Priprava testa za bombice: V skledo stresite moko in ščepec soli. Kvas in sladkor dajte v mlačno vodo ter mešajte, dokler se kvas ne razpusti. Dobro zmešajte vse sestavine ter jih v kuhinjskem strojčku ali z roko obdelajte v gladko testo, ki pa ne sme biti ne presuho ne prevlažno.
- Testo pokrijte s kuhinjsko krpo in pustite, da na toplem mestu vzhaja pribl. 30 minut ali še bolje 1 do 2 uri. Nato ga ponovno na kratko pregnetite z rokami in ga na pomokani delovni površini razvaljajte na debelino prsta. Pustite, da testo ponovno vzhaja nekaj minut.
- Razvaljano testo izrežite v obliki krogov, jih na tanko premažite z nevtralnim oljem, nato pa previdno preložite skupaj.
- Priporočamo, da za dušenje bombic uporabite lonec s parnim vložkom. V ta



namen v lonec nalijte nekaj vode, nato pa na vrh postavite vložek. Iz papirja za peko izrežite podstavek v velikosti parnega vložka. Z njim boste preprečili, da bi se bombice prilepile.

- 13 Takoj ko voda v loncu zavre, vstavite parno košaro in pustite, da se bombice pokrite dušijo 10–12 minut.
- 14 Ko so bombice gotove, jih previdno vzemite iz pare ter položite na rešetko, da se ohladijo. Nato jih zarezite, razprite, nadevajte z zeljno solato, natrgano svinjino in hrustljivo kožo ter postrezite.