



Trgana svinjetina u pecivu i salata coleslaw

⌚ 360–400 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Vratine
3 kom.	Mrkve
1	Poriluka
1 kom.	Luka
3 kom.	Češnja češnjaka
250 ml	Bistrog temeljca
1 vrećica	♦ Svinjsko pečenje Mješavina začina
1 kom.	♦ Lovorov list cijeli
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

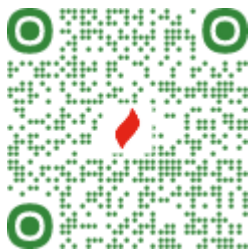
Za coleslaw

0.5 kom.	Bijelog kupusa
2 kom.	Mrkve
1	Šalica kiselog vrhnja
1 kom.	Limete
1 jušne žlice	

Za peciva

350 g	Brašna
175 ml	Vode, mlake
1 jušna žlica	Šećera
2 jušne žlice	Suncokretova ulja
1 vrećica	Suhog kvasca ili komada svježeg kvasca
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

- Izvadite meso iz hladnjaka 1 – 2 sata prije početka pripreme. Za pripremu svinjskog pečenja: Zagrijte pećnicu na 225 °C (437 °F). Nožem zarezujte kožu u obliku romba, ali nemojte zarezati meso. Utrljajte sol u meso te u ureze na koži.
- Napunite lim za pečenje kipućim temeljcem do visine jednog prsta. U temeljac stavite svinjetinu kožom nadolje te smjestite lim na nižu razinu u pećnici. Pecite oko 15 minuta.
- Grubo narežite mrkvu, luk i češnjak te ih zajedno s lovorovim listom dodajte u lim s mesom. Snizite temperaturu na 110 °C (230 °F), a zatim okrenite meso i pecite 6 sati s kožom nagore tako da temperatura u mesu bude 90 – 93 °C (194 – 200 °F). Za provjeru temperature u mesu upotrijebite termometar za meso. Nastavite zalijevati meso temeljcem dok se kuha.
- Za pripremu hrskave kože: Podignite temperaturu na 225 °C (437 °F) i pomoću funkcije grill pecite meso 5 – 10 minuta dok ne postane hrskavo.
- Potom izvadite meso iz pećnice, uklonite kožicu, grubo je narežite i ostavite sa strane. Čvrsto omotajte meso aluminijskom folijom i ostavite da se odmori (po mogućnosti preko noći).
- Izvadite lovorov list iz tekućine od pečenja i pripremite umak: usitnite povrće u posudi, posolite i popaprite po ukusu te zgusnite kukuruznim škrobom (ako je potrebno).
- Skinite aluminijsku folije, natrgajte meso uz pomoć dvije vilice, umiješajte malo umaka i držite na toplom u pećnici.
- Za pripremu salate coleslaw: Tanko narežite/naribajte kupus i mrkvu, zatim prelijte kiselim vrhnjem, sokom limete, čilijem i solju. Ostavite u hladnjaku da se prožima najmanje jedan sat.
- Za pripremu tijesta za peciva: Brašno i sol stavite u zdjelu. Dodajte kvasac i šećer u mlaku vodu i miješajte da se kvasac rastopi. Pomiješajte sve sastojke i izradite tijesto u multipraktiku ili ručno. Tijesto ne bi trebalo biti ni pregusto ni prerijetko.
- Pokrijte tijesto kuhinjskom krpom i ostavite da se diže na toplom mjestu oko 30 minuta ili 1 – 2 sata ako želite da se bolje digne. Zatim brzo premijesite rukama i razvaljajte na pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu jednog prsta. Ostavite da se tijesto ponovo nekoliko minuta diže.
- Zatim izrežite krugove od razvaljanog tijesta, lagano premažite neutralnim uljem te pažljivo preklopite.
- Za parenje peciva najbolje je upotrijebiti posudu s umetkom za parenje. Ulijte malo vode u posudu i stavite umetak na nju. Od papira za pečenje izrežite



podlogu veličinom jednaku umetku za parenje kako se peciva ne bi zalijepila.

- 13 Čim voda u posudi počne kipjeti, stavite umetak za parenje i parite poklopljena peciva 10 – 12 minuta.
- 14 Kad peciva budu spremna, pažljivo ih izvadite iz pare i ostavite da se hlade na rešetki. Zarežite peciva, otvorite ih i poslužite sa salatou coleslaw, trganou svinjetinom i kořicom i uřivajte.