

Punjeni krumpir sa sirom i trganom svinjetinom

300—360 Min

Priprema

1. U zdjelici sjedinite Quick & Easy začin za svinjetinu i ulje. Utrljajte mješavinu u meso i stavite u hladnjak da se marinira (2 sati minimalno, može i do 12 sati).
2. Zagrijte pećnicu na 150 stupnjeva. Prebacite meso u pekač, dodajte narezan luk, češnjak, koncentrata rajčice pa zalijte vinom i stavite u pećnicu 4-5 sati, odnosno dok meso potpuno ne omekša. Povremeno ga okrenite i podlijte vodom po potrebi (meso ni u jednom trenu ne smije biti suho!).
3. Krumpir dobro operite i izbodite vilicom. Svaki krumpir zamotajte u aluminijsku foliju. Nakon što se meso peklo 3 sata stavite krumpir u pećnicu kraj pekača i pecite ga dok potpuno ne omekša, oko 1-1.5 sat (provjerite čačkalicom).
4. Izvadite meso i krumpir iz pećnice i ostavite da odstoji 10 minuta. Meso izvadite iz pekača, a umak propasirajte. Natrgajte meso vilicom i pomiješajte s umakom. Krumpire izvadite iz folije pa prebacite na tanjure i prepolovite ili razrežite na četvrtine.
5. Na svaki krumpir stavite malo maslaca, sol i i papra. Rasporedite sir, pa dodajte 2-3 žlice trgane svinjetine. Završite jelo s malo kiselog vrhnja i posipajte prženim lukom.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

Za trganu svinjetinu:

1 kg	Svinjske lopatice
0.5 vrećice	Quick & Easy za Svinjetinu
3 žlice	Maslinovog ulja
1 kom	Glavica luka
2 kom	Češnja češnjaka
100 ml	Bijelog vina
1 žlica	Koncentrata rajčice

Za punjeni krumpir:

6 kom	Krumpira, za pečenje
30 g	Maslaca
150 g	Naribanog sira (gauda, cheddar, edamer)
100 g	Kiselog vrhnja
	Crispy Onion - Prženi luk
	Sol i papar, po ukusu