

Zapečena vratina sa pinjolima



- 2 grančice ružmarina
- 5-6 listova kadulje
- 50 g pinjola
- 1 MŽ krupne morske soli
- 1 MŽ vegete
- 1/2 sviježe mljevenog papra
- 1 dl ulja
- 200g putra
- 70 g crvenog luka
- 2-3 režnja bjelog luka
- 1 kg svinjske vratine



Svinjsku vratinu narežite na šnite debljine 1 cm težine cca. 120g. Pazite na smjer rezanja mesa!

Svinjsku vratinu posipajte smjesom vegete, krupne morske soli i papra.

Tako pripremljenu vratinu stavite u vrećicu sa vakumiranje, pazivši da komadi budu jedan pored drugog, a ne jedan na drugom.



To je bitno jer inače pri vakumiranju na mjestima prekolopa mesa marinada ne ulazi ravnomjerno u meso.

Po vratini posipajte luk, češnjak, ružmarin i kadulju, te sve podlijte sa uljem.

Vakimirajte i ostavite na hladnom 3-4 sata. Naravno vratinu možete marinirati i na klasični način u pogodnoj posudi, ali će te trebati više ulja i vremena.

Vratinu izvadite iz vrećice za vakumiranje, te odstranite ružmarin, luk, bijeli luk i kadulju. Ne bacajte ih, trebati će vam za premaz.

[savijet] Vakumiranjem mariniranog mesa postizete da marinada uđe bolje u meso, budući da se pri vakumiranju otvaraju pore u mesu.

Naravno vratinu možete marinirati i na klasični način, ali tada je ostavite u marinadi barem 12 sati. Vakumiranjem skraćujete mariniranje vratine na 3-4 sata. **[/savijet]**.



U tavici samo kratko prepržite pinjole, da zamirišu. Izvadite ih sa vruće tavnice na hladan tanjur, jer u protivnom se pinjoli i dalje peku od vrućine same tavnice.



Ostatak marinade fino isjeckajte u sjeckalici, tako da dobijete finu pastu.

Dodajte prepržene pinjole i samo kratko izmiksajte da se pinjoli smrve.

Tek kad je marinada izmiksana umješajte omekšani putar te izradite glatku smjesu (dovoljno je par okreta sjeckalice).

Ako pinjole pre sitno isjeckate smjesa će pri pečenju curiti sa mesa.

U zagrijanoj tavici (najbolja je tzv. grill tava ona sa rebrima) prepržite naglo vratinu sa svih strana da bi se na vratini zatvorile pore.

Vratinu izvadite na topli tanjur.

Prebacite na rešetku ili na pleh za pečenje pokriven papirom za pečenje.

Svaki komad vratine premažite (cca. pol cm) pinjola sa putrom i travama i to tako da na vratini sa svake strane ostane centimetar do ruba.

Ugrijte pećnicu na maksimalnu temperaturu (upaljen gornji i donji grijač).

Stavite u pećnicu, zapecite 15 min. Gotovo je kad su pinjoli lagano posmeđili.

