

Ciganski odrezak



 Jednostavan

Nedjelja bez velikih planova, kuVanja u šumi i druženja...svi putevi vode na špicu, a to je auto-pija © Uživam tražeći neke nove rekvizite ("propse") za moje setove, a cjenkanje je obvezni dio folklor a cirkusa oko mene... Šoping završen, idem sada na pravu piju po sve što treba za ručak...tu je i Mesnica Ravlič, a kako su u tijeku #danisvinjetine, ne propuštam izabrati prave komade za produženi vikend.

Stojim u redu, čekam svojih 5 minuta, a pažnju mi odvlači šaljivi komentar gospodina s djecom koji je ovdje očito redovan posjetitelj, zaključujem po raspoloženju i odnosu s prodavačicama ...romska je to obitelj, otac i troje djece...osvajaju me šarmom i kreiraju ideju za moj ručak jer i oni dolaze s auto-pije u mesnicu Ravlič po nedjeljni ručak....danas kuham Ciganski odrezak

Sastojci:

- svinjski vrat, odresci 1,5kg
- 2 luka
- 2 paprike babure (crvene ili zelene)

- 2 rajčice
- 15 dkg mesnate slanine Ravlić
- svinjska mast Ravlić
- sol, papar
- kukuruzna krupica/palenta
- žličica maslaca
- sol

Skuhajte palentu i ostavite da se ohladi u nekom kalupu. Narežite papriku, luk i rajčicu na kolutove. Osušite odreske svinjskog vrata i posolite pa jednu stranu kratko zapecite na vreloj grill tavi. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Namastite pleh za pečenje s malo svinjske masti. Složite na pleh odreske svinjskog vrata (pečenu stranu okrenite prema gore). Na svaki odrezak složite red paprike, rajčice i luka pa na vrh stavite krišku slanine. Popaprite svježe mljevenim paprom. Prekrijte sve folijom, pecite 45 minuta pa skinite foliju, pojačajte malo temperaturu pećnice i završite pečenje ciganskih odrezaka. Poslužite uz ohlađenu palentu iz kalupa ili pire od krumpira, batata ili bundeve, što vam je draže. Dobar tek!







