**Autor**Snježana Drusany

ShareTweetSaveEmail

1

May the force be with you! □ Marinada (pac) od majoneze? Zašto ne? Uz dodatak senfa, začina….pretvara se u pravu rapsodiju okusa. Pripremite marinadu (pac): pomiješajte majonezu i senf. Od svinjskog filea napravite 4 odreska (prerežite file na pola i svaku polovicu prerežite po dužini opet na pola, kao da režete pecivo….). Odreske posolite, popaprite, posipajte češnjakom u prahu i dimljenom crvenom paprikom, obilno premažite marinadom i ostavite da odstoji na hladnom nekoliko sati, najbolje do idućeg dana.
Meso izvadite iz posude u kojoj se mariniralo (ostavite svu marinadu , ništa ne skidajte s mesa), te ga takvog lagano uvaljajte u brašno. Zagrijte ulje, pa stavite tako pobrašnjeno meso na ulje da se dobro zažari sa svih strana. Malo smanjite vatru, pa pecite meso još 10-ak minuta. Ukoliko vam se učini da bi sve moglo malo zagorjeti, slobodno dodajte žlicu, dvije juhe… Nakon 10-ak minuta izvadite meso iz tave, te na preostalu masnoću stavite smeđi šećer, pazite da ne zagori, neka se otopi, potom na šećer ubacite luk rezan na tanke ploške i neka se tako pirja dok ne omekša, ali vodite računa da se ne raspadne (7-8 minuta). Sada dodajte vino, ne poklapajte, pustite da malo alkohol ispari, zatim dodajte 1-1,5 dl juhe i jabučni ocat neka prokipi 1-2 minute na laganoj vatri i na to dodajte zrna papra i jabuku narezanu na tanke ploškice (jabuku dobro operite, nije ju potrebno guliti. Želite li jabuku možete i oguliti, no tada treba jako paziti da vam se jabuka prilikom pirjanja ne raspadne, predlažem da je u tom slučaju narežete na malo deblje ploške). Poklopite i pirjajte sve na laganoj vatri 10-ak minuta, dodajte slatko vrhnje, dobro promiješajte i vratite meso u umak. Neka tako kipi na laganoj vatri 1-2 minute. Maknite s vatre i pustite da odstoji par minuta kako bi se svi okusi proželi.



2

Serviranje: na tanjur stavite meso, prelijte dobivenim umakom , ukrasite listićima kadulje ili ružmarina, te servirajte uz sezonsku salatu i/ili prilog po želji (riža, pire krumpir, povrće kuhano na pari....)



500 g svinjskog filea
90 g Zvijezda majoneze
1 jušna žlica senfa
sol, papar, češnjak u prahu, dimljena crvena paprika
1 jušna žlica oštrog brašna
Zvijezda suncokretovo ulje
1 kom. ljubičastog luka
1 kom. jabuke (manja, birajte manje slatku, hrskaviju)
250 ml povrtnog temeljca ili bistre povrtne ili mesne juhe…
2 jušna žlica bijelog vina
2 jušna žlica jabučnog octa
4 jušna žlica slatkog vrhnja
listići kadulje ili ružmarina za ukrašavanje
1 čajna žličica smeđeg šećera
nekoliko zrna šarenog papra



NAMIRNICE

500 g svinjskog filea
90 g Zvijezda majoneze
1 jušna žlica senfa
sol, papar, češnjak u prahu, dimljena crvena paprika
1 jušna žlica oštrog brašna
Zvijezda suncokretovo ulje
1 kom. ljubičastog luka
1 kom. jabuke (manja, birajte manje slatku, hrskaviju)
250 ml povrtnog temeljca ili bistre povrtne ili mesne juhe…
2 jušna žlica bijelog vina
2 jušna žlica jabučnog octa
4 jušna žlica slatkog vrhnja
listići kadulje ili ružmarina za ukrašavanje

1 čajna žličica smeđeg šećera
nekoliko zrna šarenog papra

Način pripreme

1

May the force be with you! Marinada (pac) od majoneze? Zašto ne? Uz dodatak senfa, začina….pretvara se u pravu rapsodiju okusa. Pripremite marinadu (pac): pomiješajte majonezu i senf. Od svinjskog filea napravite 4 odreska (prerežite file na pola i svaku polovicu prerežite po dužini opet na pola, kao da režete pecivo….). Odreske posolite, popaprite, posipajte češnjakom u prahu i dimljenom crvenom paprikom, obilno premažite marinadom i ostavite da odstoji na hladnom nekoliko sati, najbolje do idućeg dana.
Meso izvadite iz posude u kojoj se mariniralo (ostavite svu marinadu , ništa ne skidajte s mesa), te ga takvog lagano uvaljajte u brašno. Zagrijte ulje, pa stavite tako pobrašnjeno meso na ulje da se dobro zažari sa svih strana. Malo smanjite vatru, pa pecite meso još 10-ak minuta. Ukoliko vam se učini da bi sve moglo malo zagorjeti, slobodno dodajte žlicu, dvije juhe… Nakon 10-ak minuta izvadite meso iz tave, te na preostalu masnoću stavite smeđi šećer, pazite da ne zagori, neka se otopi, potom na šećer ubacite luk rezan na tanke ploške i neka se tako pirja dok ne omekša, ali vodite računa da se ne raspadne (7-8 minuta). Sada dodajte vino, ne poklapajte, pustite da malo alkohol ispari, zatim dodajte 1-1,5 dl juhe i jabučni ocat neka prokipi 1-2 minute na laganoj vatri i na to dodajte zrna papra i jabuku narezanu na tanke ploškice (jabuku dobro operite, nije ju potrebno guliti. Želite li jabuku možete i oguliti, no tada treba jako paziti da vam se jabuka prilikom pirjanja ne raspadne, predlažem da je u tom slučaju narežete na malo deblje ploške). Poklopite i pirjajte sve na laganoj vatri 10-ak minuta, dodajte slatko vrhnje, dobro promiješajte i vratite meso u umak. Neka tako kipi na laganoj vatri 1-2 minute. Maknite s vatre i pustite da odstoji par minuta kako bi se svi okusi proželi.



2

Serviranje: na tanjur stavite meso, prelijte dobivenim umakom , ukrasite listićima kadulje ili ružmarina, te servirajte uz sezonsku salatu i/ili prilog po želji (riža, pire krumpir, povrće kuhano na pari....)



Ratovi Majoneza: Zvijezda uzvraća udarac
NAMIRNICENačin pripreme