

Recept: Počasi pečena pečenka (4 do 6 oseb)

Sestavine za pečenko:

2 kg potrebušine ali svinski vrat
začimbna mešanica
2–3 žlice olja ali masti
1 žlička rjavega sladkorja
1 žlička soli
1/2 žlički mletega črnega popra
2 žlički prekajene mlete rdeče paprike
1–2 ščepa prekajenih suhih čilijev
1 žlička česna v prahu
1 žlička suhega origana

Marinada/omaka:

1 žlica paradižnikove mezge
1 žlica belega vinskega kisa
1 žlica Worchesterske omake
1 žlička rjavega sladkorja
1 žlička mlete rdeče paprike
2 žlički sojine omake

Postopek

Predpriprava: Meso ogrejemo na sobno temperaturo. Iz hladilnika ga vzamemo kakšnih 45 minut pred pripravo.

Priprava:

Poper in čilije zmeljemo. Nato vse sestavine gladko zmešamo v skodelici.

Pečico segrejemo na 135°C - ventilacija.

Meso položimo na velik kos alu folije. Dobro ga premažemo z oljem ali z mastjo. Nato po mesu natremo začimbno mešanico. Meso najtesneje ovijemo v folijo. Da v njej zagotovo ne bo niti luknjice (!), lahko vse skupaj ovijemo v še en kos folije.

Pečenka je še bolj okusna, če z začimbno mešanico natrta rebrca položimo v hladilnik za 12 ur. Naslednji dan pa jih počasi spečemo na žaru.

Klasičen črni pekač obložimo s peki papirjem. Nanj položimo zavitek, vse skupaj pa prenesemo v ogreto pečico na 130°C. Za 160 minut.

Marinada/omaka:

Vse sestavine gladko zmešamo v skodelici ali v terilniku..

Pekač vzamemo iz pečice. Meso previdno (!) odpremo na zgornji strani. 2/3 pečenkinoga soka iz folije nalijemo k marinadi/omaki.

Premešamo, meso pa dobro premažemo po vseh straneh. Brez zavijanja ga položimo nazaj v pečico za 15 minut.

Pekač vzamemo iz pečice. Temperaturo v pečici povišamo na 180°C. Meso še enkrat premažemo z marinado/pomako. Meso pečemo še 15 minut.

Pečeno meso vzamemo iz pečice. Dobro ga prekrijemo oz. zatesnimo z alu folijo.

Počakamo vsaj 10 minut, da se mesni sokovi enakomerno razporedijo po mesu. In ne iztečejo med rezanjem.

Serviranje

Meso narežemo na večje kose. Prelijemo jih z nekaj žlicami pečenkinega soka.

Počasi pečena pikantna in sočna svinjska rebrca ali sladkasto pikantna svinjska rebra iz pečice se priležejo s pečenim krompirjem in s skledo sezonske (mešane) listnate solate.

Shranjevanje

Če nam kos reber ostane, ga ovijemo v alu folijo. In položimo v hladilnik.

Počasi pečena pikantna in sočna svinjska rebrca ali sladkasto pikantna svinjska rebra iz pečice se priležejo tudi hladna.

Ali pa jih počasi segrejemo kar v foliji.