

Svinjska vratina



 Simple

Vratinu na razne ukusne načine je pripremila draga [Kasandra](#).

Što su nam prije bili ćevapi i pljeskavice, sad nam je dobar komad vratine!



Roštilj je uvijek odlično rješenje, pogotovo po ovim vrućinama kad nam se zaista ne da vrijeme provoditi u kuhinji, a još kad imamo dobar komad mesa, ne treba puno da se društvo okupi za stolom. Ne moraju to uvijek biti prvoklasni odležani steakovi već dižemo u nebesa i sočnu vratinu.

Naravno, priprema je pola posla, a jedino što vam za odličnu vratinu treba je vrijeme i podsjetnik da je marinirate dva dana prije nego će meso dodirnuti užarenu rešetku.



Mesnica Ravlić se pobrinula da nas čekaju odlični komadi vratine, a savjetujem da svog mesara zamolite da ti odresci budu ipak malo deblji, u ovoj će vam mesnici vrlo rado izaći u susret. Bar 4 cm slasne vratine garantira sočne zalogaje, a odmah ćete zaboraviti na one suhe zagorene komade koji su nam se tu i tamo zamjerili kad smo na njih naletjeli.

Mi ovu osnovnu marinadu volimo pripremiti najjednostavnije moguće, pogotovo kad imamo dobar komad mesa čiji okus na kraju i želimo osjetiti.

Budite darežljivi sa soli i paprom, zgnječite češnjeve češnjaka i dodajte maslinovog ulja da što ljepše obgrli meso. Mi smo koristili maslinovo ulje s origanom korčulanskog OPG-a Jerolim pa je i to dalo na živosti ovoj marinadi.



Kad ste meso dobro “izmasirali” sa začinima i uljem, prelijte sve vodom i ostavite da se marinira bar 36 sati u hladnjaku.



Odlučili smo jedan dio vratine ostaviti baš takve, s nježnom marinadom, dio smo pretvorili u ražnjiće kojima smo dodali i malo

azijskog šmeke, a posljednje smo komade tijekom pečenja premazivali BBQ umakom. Ne možemo se i dalje odlučiti koji su nam komadi bili najdraži, ali s ovim ćete receptima sigurno osvojiti svoje goste pa čak i one koji vratinu ne stavljaju na sam vrh omiljenih roštilj komada.



Ražnjići od vratine s azijskim štihom

Već marinirane komade mesa narežite na kocke koje ćete nabosti na štapiće. Pripremite povrće. Mi smo opet ostali vjerni jednostavnim kombinacijama pa smo uz meso na ražnjić nizali komade paprike i luka.

Redajte komad mesa pa povrće i tako dok ne potrošite sve komade.



Sve sastojke za umak pomiješajte, češnjak protisnite, đumbir naribajte. Zakuhajte do vrenja uz konstantno miješanje. Smanjite vatru i kuhajte dok se umak ne zgusne. Cijelo vrijeme miješajte. Kad umak dostigne željenu gustoću, maknite ga s vatre i pripremite kist kojim ćete premazivati meso.



Premažite ražnjiće. Pecite ih na jako ugrijanom roštilju te ih prilikom okretanja opet premazujte pripremljenim umakom. Za ove će vam ražnjiće biti potrebno dvadesetak minuta da budu gotovi.

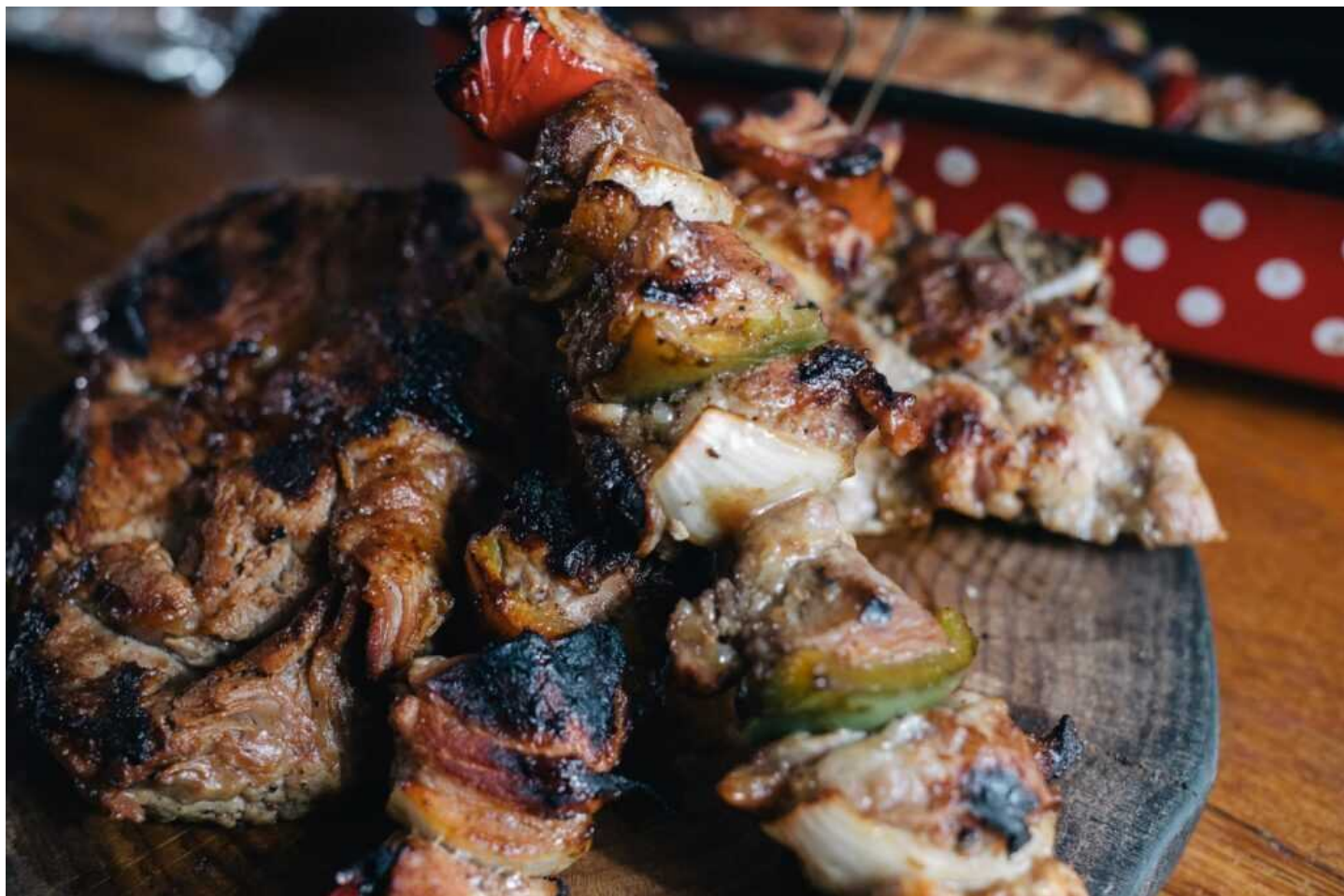


Vratina u BBQ umaku

Već mariniranu vratinu smo stavili na vruću rešetku. Nakon par minuta, kad j poprimila boju na donjoj strani, okrenuli smo je i premazali pečenu stranu pripremljenim već gotovim BBQ umakom Volim ljuto. Isto smo ponovili kad se i druga strana ispekla. Smanjili smo temperaturu na srednju i uz povremeno okretanje pekli meso još desetak minuta.



Pazite da ne prepečete vratinu, ali svakako se uvjerite da je pečena i oko kosti. Mi smo ponosni vlasnici Weberovog električnog roštilja koji nam uvelike olakšava regulaciju temperature pa prvo zagrijete roštilj do maksimalnih 320 stupnjeva, a zatim smanjimo temperaturu kad odresci poprime boju te ih još jednom okrenemo i tako pečemo par minuta sa svake strane. Sočno meso je zagarantirano.



Poslužite uz priloge po želji, a mi nismo odoljeli kukuruzu s placa, ali ni Ravličevim ćevapima pa smo osim vratine pojeli i njih.

Dobar vam tek!