

Sočna svinjska vratina



 Jednostavan

Danas nam Dumba iz [Dumbine kuhinje](#) donosi savjet za pripremu vratine uz pomoć kojeg će meso biti posebno meko i sočno, usudujemo se reći i puno bolje od vratine na kakvu nas je većina navikla. Ovako pripremljeno meso možete poslužiti uz super osvježavajući tzatziki umak i salatu po izboru.

Sastojci:

Svinjska vratina cca 1 kg iz [mesnice Ravlić](#) (narezana na odreske debljine dva prsta)

[Dry rub](#) ili kombinacija začina po volji

Tzatziki umak:

2 krastavca

Grčki jogurt

2 žlice limunovog soka

1 žličica senfa

Sol

Papar

Zamoliti mesara da odreske nareže na debljinu od dva prsta.

Meso uvaljati u [dry rub](#), kombinaciju začina po izboru ili klasičnu marinadu za mesu u koju inače stavljate meso prije pečenja na roštilju. Moj izbor je uvijek [dry rub za svinjetinu](#) (recept pronađite [ovdje](#)).

Ovakvi odresci se mogu pripremati na roštilju ili kod kuće, u kombinaciji tave i pećnice.





• Pripremljene odreske peći na jakoj vatri 5 min s jedne strane, 4 min s druge strane na jako užarenoj rešetci roštilja ili kod kuće na tavi (prethodno zagrijati tavu do maksimuma).

Nakon toga prebaciti na slabiju vatru roštilja ili u pećnicu na 180 stupnjeva cca 10-15 min.

Ovakve odreske poslužiti sa zelenom salatom i tzatziki umakom, a ako ste ljubitelji jačih okusa, uz meso poslužiti i BBQ umak ili neki drugi ljuti umak.

Krastavce za tzatziki umak naribati ili nasjeckati na jako sitne kockice, pomiješati s ostalim sastojcima i dobro ohladiti. Dobar tek!