

Mesna piramida na žaru

Sestavine:

- 500 g mesa (svinina ali puran ali piš anec)
- sol
- 4 žlice olivnega olja
- debelo mleti poper
- vegeta
- rožmarin
- gor ica
- curry
- žafran

Priprava:

Svinjino naremo na tanke liste in jo začinimo s soljo, poprom, vegeto, oljem, rožmarinom, po želji tudi z gorico. Vse skupaj premešamo in v zaprti posodi postavimo v hladilnik za nekaj ur. Upacano meso lahko tudi zamrznete in imate pripravljeno v primeru, da dobite nenapovedane obiske.

Če delate s perutnino ali puranom namesto rožmarina dodajte curry in žafran, pri perutnini uporabite izkoš in ena bedra, ki so mnogo bolj sočna od belega mesa.

Nikica, kuhar v grilu Corta, nam je zaupal skrivnost peke majhnih listov mesa na žarni plošči: meso iz peke stresemo na močno ogreto ploščo in ga postavimo na kup (piramido), tako, da je samo približno tretjina mesa v direktnem stiku s ploščo, ostalo meso pa se bolj duši, kot pečeno in zaradi tesnega stika posameznih listov mesa ne izgublja soka. Ko je spodnja tretjina mesa lepo hrustljivo zapečena, cel kup mesa obrnemo in na hitro popečemo še z druge strani. Tretja tretjina mesa (tista, ki je bila stalno v sredini kupa) med peko sploh ne pride v direktni stik s ploščo. Ko je meso popečeno tudi z druge strani ga na hitro poberejo s plošče in serviramo. Meso bo spustilo sok šele na krožniku, od koder ga bomo s slastjo pomazali s popečenim kruhom.

Dober tek želi Nikica!