

FUTROVNIK RECEPTI

za ljudi, ki se ne sekirajo za holesterol

PORCHETTA



KOSILO
#5



PORCHETTA

(ITALIJANSKA SVINJSKA
ROLADA)

Pjmo na Porchetto. Pjmo v Italijo...

Svinjska potrebušina s kožo, začinjena z aromatično mešanico janeževih semen, zelišč, česna in limonine lupinice, tesno zvita v rolado in počasi pečena, dokler se koža ne spremeni v hrustljivo, zlato skorjo.



👥 PORCIJE: ZA 4–6 LAČNIH UST

🕒 PRIPRAVA: PRIBLIŽNO 30 MINUT

🔥 PEČENJE: PRIBLIŽNO 2–3 URE

🍲 SKUPAJ: PRIBLIŽNO 3 URE

👑 ZAHTEVNOST: ★★★★★☆
(NI TEŽKA, JE PA TREBA MALO
POTRPEŽLJIVOSTI)



KAJ RABIŠ?

- svinjska potrebušina s kožo
- sol
- janeževa semena
- sveži rožmarin
- sveži peteršilj
- česen
- limonina lupinica
- sveže mleti poper
- olivno olje
- belo vino



PRIPRAVA

1. Najprej koža

Potrebušino dobr osušimo s kuhinjsko krpo in jo odkrito postavimo v hladilnik čez noč, da se koža čim bolj posuši. Pečico al žar predhodno segrejemo na 160 °C. Meso znova dobro osušimo! Če pečemo v pečici, kožo z ostrim nožem križem zarežemo. Če pečemo na žaru, je to opcijsko. Zdej če potrebušine ne bomo razprli, lah križem zarežemo tudi meso približno centimeter globoko, da začimbe bolje prodrejo vanj.

2. Čas za začimbe

Pripravimo polnilo: janeževa semena stremo v terilniku. Zelišča in česen drobno nasekljamo. Vse skupaj zmešamo s soljo, poprom in limonino lupinico.

3. Zvijemo v rolado

Potrebušino razpremo in po notranji strani enakomerno razporedimo pripravljeno mešanico začimb. Meso tesno zvijemo v rolado in ga na več mestih dobro zvežemo s kuhinjsko vrvico.

PEKA V PEČICI

Na dno pekača položimo debele rezine čebule in nanje položimo meso (lahko tudi na mrežico). Pečemo do notranje temperature $70\text{ }^{\circ}\text{C}$. Nato pekač vzamemo iz pečice, vanj vlijemo belo vino, kožo pa premažemo z olivnim oljem. Temperaturo zvišamo na $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ in pečemo še toliko, da se koža lepo hrustljivo zapeče.



**ZA PRSTE
OBLIZNIT**

PEKA NA POKRITEM ŽARU (ROTACIJSKO)

Rolado pripravimo za rotacijsko peko. Imamo dve možnosti:

- Oglje enakomerno razporedimo in meso vrtimo, dokler se na koži ne naredijo ocvirki. Nato oglje prestavimo ob rob in pri približno $140\text{ }^{\circ}\text{C}$ pečemo do notranje temperature $75\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Oglje takoj naložimo ob rob in pečemo do notranje temperature $70\text{ }^{\circ}\text{C}$. Nato oglje prestavimo pod meso in pečemo še toliko, da se koža hrustljivo zapeče.



PRIMERJAVA:



PEČICA

Pečica 🏠

Brez dima, brez obračanja in brez tega, da vsakih pet minut preverjaš, ali se je meso že odločilo zagoreti.

Rezultat? Sočna porchetta in lepo hrustljava koža.

Žar 🔥

Malo več dela, malo več dima in precej več občutka, da si danes glavni mojster žara.

Rezultat? Sočna porchetta, hrustljava koža in tisti okus, ki ga pečica pač ne zna ponarediti.

🏆 IN ZMAGOVALEC JE ... ŽAR!



ŽAR

👉 FUTROVNIKOV TRIK:

Pred rezanjem naj porchetta počiva vsaj 15 minut (lahko jo rahlo pokrijemo z alu folijo). Režemo z nožem za kruh v lepe, debele rezine.

PAMETNA ZA DONS:

**PORCHETTA JE K DOBRA ŽENSKA –
ČE JO PREVEČ GLEDAŠ IN NE PUSTIŠ,
DA SE POČASI PEČE POD TVOJO
ROKO, SE TI KOŽA NE BO NIKOLI
HRUSTLJAVO ODPRLA.**

NE POZABI!

MIGI BAJSI



VEČ RECEPTOV NAJDEŠ NA
NAJBOLJ KALORIČNI STRANI

FUTROVNIK

MIGI BAJSI