

## Svinjetina 'na fino'

Došla mi je pod ruke 'moja kuharica.' ? U tu sam bilježnicu u mladim danima vrijedno prepisivala svašta-nešto iz debelih francuskih kuharica, bilježila recepte za fine susjedine kolače... U masi svega i svačega naišla sam na Piletinu Calabrese, tko zna od kud prepisanu. Tako pripremljen umak bio mi je super i odlučila sam ga (uz određene preinake) upotrijebiti za utapanje nedrage\* mi svinjetine. Rezultat je bio za prste polizati.



### Sastojci:

- 400-500 g odrezaka svinjetine (npr. leđa bez kosti, vrat...)
- 1 glavica luka
- 2-3 režnja češnjaka
- 0,5-1 dl kvalitetnog bijelog vina
- 4-5 zrelih rajčica
- 1 žlica kapara
- 8-10 crnih maslina
- 3-4 žlice maslinovog ulja
- soli prema potrebi
- mediteranski začini\*\*
- malo ljute papričice
- malo brašna za prženje (ovdje mekog kukuruznog)
- peršinov list

### Priprema:

1. Očistite i narežite povrće: luk i češnjak na sitno, rajčice na komadiće (ako ne volite kožicu, prethodno ih ogulite). Kapare isperite pod vodom i ocijedite. Začine, ukoliko je potrebno, nasjeckajte.
2. Odriske s jedne strane uvaljajte u brašno (ovdje meko kukuruzno) te ih pržite na malo maslinovog ulja (najprije pobrašnjenom stranom prema dolje). Za svaku stranu je potrebno samo par minuta - toliko da dobiju boju. Nakon prženja držite ih na toplom.
3. Na maslinovom ulju uz miješanje propržite luk. Kad omekša, dodajte mu češnjak, kratko promiješajte (toliko da pusti miris) te podlijte razrijeđenim vinom (koliko vina, toliko vode). Dodajte odriske, poklopite i pirjajte cca 5 min na srednjoj temperaturi.
4. Dodajte nasjeckane rajčice, začinsko bilje i ljutu papričicu, posolite te izmiješajte. Ako je potrebno, dolijte još malo vode, toliko da je meso pokriveno. Pospite kaparama i maslinama, poklopite te pirjajte cca 30 min - dok meso ne omekša.

**Napomene:** Poslužite toplo, posuto peršinovim listom, uz prilog po želji (couscous, bulgur, pečeni ili kuhani krumpiri, palenta...) i lisnату salatu. \* Dodatak (16.03.2023.): nije da ne volim (ili nisam voljela) svinjetinu; roditelji su uzgajali domaće *pajceke* pa je znalo doći do zasićenosti. Eh, dobra stara vremena. ?? \*\* Mediteranski začini su mješavina sljedećeg sastava: ružmarin, bosiljak, primorski vrijesak, majčina dušica, mažuran, origano. Naravno da možete dodati začine koje volite, samo nemojte izostaviti bosiljak i ružmarin. ? Recept je napisan 13.09.2009.