



ROJÕES “PRŽENA SVINJETINA”

Rojões je jedno od unikatnih jela gastronomije sjevernog Portugala, a ova vrhunski začinjena svinjetina čini fantastičnu opciju za ručak.

SASTOJCI (6 porcija)

- 1.5 kg svinjeće lopatice narezane na kockice
- 1 žlica mljevene paprike
- 5 nasjeckanih režnjeva češnjaka
- 4 žlice maslinova ulja
- 4 dcl crvenog vina
- 2 lovorova lista
- 1 žlica kumina
- Sol i papar po želji

PRIPREMA

- 1** Napravite marinadu od vina, nasjeckanog češnjaka, mljevene paprike, polovice kumina, soli i papra. Marinirajte meso i ostavite ga u hladnjaku preko noći.
- 2** Ispržite meso na laganoj vatri i maslinovu ulju.
- 3** Meso podlijevajte marinadom, dodajte lovorov list i pecite dok ne pozlati. Sveukupno kuhajte oko 30 minuta ili više, odnosno dok meso ne dostigne željenu mekoću.
- 4** Pospite preostalim kuminom prije posluživanja. Ovaj recept ide dobro uz portugalske pržene krumpiriće ili bijelu rižu.
- 5** Ne zaboravite čašu crvenog vina, da sve bude još bolje!

TRADICIONALNO
RUČNO BRANO
U DOURO DOLINI



WINE OF THE YEAR 2022 TKOGOD TVRDI DA DOBRO MESO NE TREBA PRILOG, NIJE GA NIKADA JEO UZ POMNO BIRANO CRNO VINO

Oduševite svoje goste autentičnim portugalskim okusima zahvaljujući receptu za lokalno jelo ROJÕES – slasno začinjeno i do perfekcije poprženo svinjsko meso.

