Plátky libového vepřového boku na grilu s opečenými bramborami ve slupce a ovocem

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/platky-liboveho-veproveho-boku-na-grilu-s-opecenymi-bramborami-ve-slupce-a-ovocem.html

Libový vepřový bok na grilu nebo grilovací pánvi je nenáročný na přípravu, chutná skvěle a s přidáním křupavých plátků čerstvých jablek a hroznového vína je velká dobrota.

Vepřový bok často nekupuji, je na mě příliš tučný, ale nedávno jsem v řeznictví narazila na velmi libový bok. Dle pana řezníka měl 75 % podíl libového masa. Neodolala jsem.

Na přípravu 4 porcí budeme potřebovat

- 500-600 g libového vepřového boku (nebo dle chuti) s kůží a bez kosti
- 2 středně velké cibule, každou nakrájenou na 6 dílů - měsíčků
- Hrubozrnnou mořskou sůl
- Směs mletého koření (rozmarýn, oregano, chilli papřička a pepř)
- Hoblinky másla na každý plátek

Dále potřebujeme

- 2 kusy alobalu na zakrytí

Postup přípravy plátků vepřového boku

Vepřový bok nakrájíme na přibližně 1 – 1,5 cm silné pátky. Kůži na mase ponecháme. Maso z obou stran lehce posolíme hrubozrnnou mořskou solí a směsí koření.

Směs koření si připravuji sama. Rozmarýn a chilli papričky si nasuším v létě, oregano si přivezu z jižních států (Chorvatsko nebo Itálie), tam je nejvíc aromatické. A pak do nádoby mlýnku přidám jen kuličky pepře. Nejraději mám ten barevný.

Plátky masa necháme odpočívat při pokojové teplotě, ničím nezakryté, minimálně hodinu.

Maso můžeme připravovat na grilu nebo grilovací pánvi. Já jsem použila grilovací pánev, protože venku pršelo.

Grilovací pánev nebo gril opravdu hodně rozpálíme, maso se musí na povrchu zatáhnout, aby z něj nezačala vytékat šťáva a místo opečení se začalo dusit ve vlastní šťávě.

Nejdůležitější zásadou je to, že s masem, položeným na rošt grilu nebo grilovací pánev, se zásadně nehýbá.

Maso se položí a nechá se opékat 4-5 minut.

Zároveň s masem, položíme na pánev i nakrájenou cibuli na měsíčky. Po uplynutí uvedené doby pečení maso otočíme a opékáme stejným způsobem i stejně dlouho.

Na opečenou stranu masa v pánvi položíme ještě dvě hoblinky másla.

Hoblinky másla při smažení maso úžasně zjemní a provoní.

Maso společně s cibulí vyjmeme z pánve a položíme je na alobal a druhým alobalem maso zakryjeme a necháme tak 20 minut odpočívat na teplém místě, než jej budeme podávat.



Opékání masa z druhé strany
Zdroj:Marcela Hackerová

Nyní můžeme stejným způsobem pokračovat v opékání dalších plátků masa.

K opečenému masu jsou výborné pečené brambory ve slupce, můžete je zaměnit za hranolky.

K takto připraveným plátkům vepřového boku zásadně nepřidávám plátky rajských jablíček nebo okurky, ale plátky šťavnatého jablíčka a kuličky hroznového vína. Společně je to tak svěží a tak chutné.

Pro zpestření jsem připravila jogurtový dip. Do jogurtu jsem přidala sůl, mletý pepř a nasekanou petrželku s pažitkou.