

Sočni stek sa trešnjama

Sočni stek sa trešnjama

4 šnicle od svinjskog vrata
1 kašičica sumaka
1 kašičica origana
1 kašičica majčine dušice
1 kašičica semenki kima
1 kašičica semenki korijandera
biber
so
3 kašike ulja sa ukusom začinskog bilja
1 glavica crnog luka
sok od 1 limuna
100 ml belog vina

Garnir

30 trešanja
1 glavica crnog luka
5-6 listova korijandera
sok od 1 limete
2 kašike ulja sa ukusom začinskog bilja
1 kašika mediteran ulja
2 zucchini tikvice

Način pripreme

Očistiti meso ako je potrebno od preostalih koštica i osušiti. Tostirati semenke kima da se oslobode mirisi. U avanu samleti kim i korijander. U posudi pomešati kim, korijander sa origanom, majčinom dušicom, sumakom, biberom i solju.

Uvaljati stekove sa svih strana, prstima utrljati u meso. Meso nakratko skloniti iz posude, pa dodati crni luk sečen na kolutove, sok od limuna i ulje, pomešati i vratiti meso. Ostaviti da se marinira najbolje jedan dan u frižideru.

Očistiti trešnje od koštica. Crni luk sitno iseckati i kratko sotirati na ulju. Kada se prohladi pomešati sa trešnjama, korijanderom, sokom od limete i ostaviti u frižideru da se prohladi. Tikvice iseći na kolutove. Zagrejati dva tiganja. U jednom sotirati kolutove luka iz marinade, a u drugom pržiti meso. Tikvice ubaciti u marinadu i dobro pomešati, potom ih dodati u tiganj sa lukom i još kratko sotirati. Meso okrenuti i naliti vinom. Ukuvati kratko i servirati sa sotiranim tikvicama i salsom od trešanja.