

# Svinjski laks kare sa pestom od žalfije

## Svinjski laks kare sa pestom od žalfije

1,3 kg svinjskog laks karea bez kostiju  
250 g suvog svinjskog vrata  
500 ml crvenog vina  
100 g margarina sa maslacem  
1 povrtna kocka  
1 šargarepa  
1 glavica crvenog luka  
100 ml suncokretovog ulja  
15 g svežeg ruzmarina  
so  
biber

## Pesto od žalfije

30 g žalfije  
3 čena belog luka  
mediteran ulje  
so

## Celer pire

500 g celera  
500 ml mleka  
300 ml vode  
50 ml neutralne pavlake  
so

## Čips od celera

kora od celera  
50 ml mediteran ulja  
so  
biber

## Džem od luka

500 g crvenog luka  
50 ml mediteran ulja  
100 g margarina sa maslacem  
50 g tamnog šećera  
15 g soli  
50 ml crnog aćeto balzamika  
50 ml crvenog vina

## **Rukola salata**

100 g rukole  
10 ml mediteran ulja  
5 ml aćeto balzamika  
so  
biber

## **Naćin pripreme**

### **Svinjski laks kare**

Meso zaćiniti solju i biberom sa svih strana. U avanu napraviti pesto od žalfije, belog luka, soli i mediteran ulja. Pesto utrljati u meso sa svih strana. Na pek papir poslagati isećeni suvi svinjski vrat tako da se napravi podloga za laks kare. Laks kare sa pestom staviti na pripremljenu podlogu i urolati ga. Sa kanapom vezati meso na 3-4 mesta kako bi se svinjski vrat drŕao na mestu tokom termićke obrade. U ŕerpi sa malo ulja i putera ispeći meso sa svih strana da dobije blagu braon boju. Napraviti povrtni fond. U posudu sa mesom dodati isećenu ŕargarepu (na deblje kolutove), crveni luk (na ćetvrtine) i granćicu ruzmarina. Deglazirati sa crvenim vinom i povrtnim fondom. Ostaviti da prokljuća. Poklopiti posudu i peći u rerni na 180 stepeni oko 40 minuta, uz povremeno proveravanje i prelivanje mesa sa sosom koji se napravio u plehu. Kada je meso gotovo, izvaditi ga iz pleha. Proćediti preostalu tećnost iz pleha i redukovati je, kako bi se dobio mesni sos.

### **Pire od celera**

Celer oćistiti od kore, iseći na kocke i staviti u ŕerpu da se kuva sa vodom i mlekom. Kada je celer skuvan, izvaditi ga iz mleka i u blenderu napraviti pire, uz dodavanje neutralne pavlake i soli.

### **Ćips od celera**

Ostatke od kore celera staviti na pleh, zaćiniti sa mediteran uljem, solju i biberom. Peći u rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

### **Dŕem od luka**

Oćiŕćeni luk iseći na rebarca i staviti u ŕerpu sa mediteran uljem i margarinom sa maslacem da se prŕi. Posoliti i nastaviti sa prŕenjem. Kada luk omekŕa, dodati tamni ŕećer i nastaviti joŕ 5 minuta sa obradom luka. Dodati crveno vino i aćeto balzamiko. Dŕem je gotov kada alkohol ispari.

## **Rukola salata**

Opranu rukolu zaćiniti sa crnim aćeto balzamiko sirćetom, mediteran uljem, solju i biberom.

## **Serviranje**

Meso servirati na pireu od celera, dekorisati ćipsom od celera. Sluŕiti uz dŕem od luka i rukola salatu.