




Carsko meso s pireom i okruglicama

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1,2 kg carskog mesa
600 g krumpira
50 g maslaca
200 ml mlijeka
sol
2 režnja češnjaka
250 g graška
30 g svinjske masti
Umak:

150 g crvenog luka
150 ml crnog vina
40 g maslaca
grančica francuskog peršina
Okruglice:

150 g bijelog mliječnog kruha
80-100 ml mlijeka
50 g pancete
100 g crvenog luka
2 listića kadulje
80 g krušnih mrvica
1 jaje
sol, papar
50 g maslaca

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Dan ranije natrljajte meso solju i češnjakom narezanim na listiće. Marinirajte najmanje 6 sati, a najviše 24 sata. Meso stavite u posudu za pečenje, dodajte svinjsku mast i pecite na 160 °C 1 sat.

Krumpir ogulite, narežite na kocke i skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite ga i gnječite. Dodajte maslac i dalje gnječite i na kraju dodajte mlijeko i ujednačite, napravite kremoznost po želji.

Grašak skuhaite u malo vode koju ste posolili i dodali 10 g šećera. Poslužite vruće uz dodatak maslaca ili maslinovog ulja.

Nakon 1 sat pečenja, pojačajte temp. na 180 °C i pecite meso još 30 minuta. Pečeno meso izvadite sa strane, u posudu gdje se peklo dodajte sitno sjeckani crveni luk i vratite u pećnicu na 4 minute da luk uvene. Podlijte crnim vinom, vratite u pećnicu 5 minuta da se vino reducira. Izvadite, promiješajte gumenom špatulom, posolite i popaprite, ulijte u usku visoku posudu i izmiksajte. Uz stalno miksiranje na kraju dodajte 40 g ledenog maslaca.

Za okruglice, kruh narežite na kocke, pećnicu zagrijte na 180 °C, kockice kruha stavite na lim pa u pećnici koju ste ugasili ostavite da se suši 10-15 minuta. Pancetu i luk sitno narežite i popržite. Kockice kruha prelijte toplim mlijekom, ocijedite, dodajte pancetu i luk, jaje, sitno sjeckanu kadulju, sol, papar i krušne mrvice. Sve dobro promiješajte i oblikujte okruglice koje potom kuhajte u slanoj vodi 3-4 minute, dok ne isplivaju na površinu. Izvadite okruglice i zapecite ih na maslacu sa svih strana.

Meso narežite i poslužite uz pire krumpir, grašak i okruglice, prelijte umakom i dodajte listić peršina.



