

Carsko meso

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1,2 kg carskog mesa
sol
3 – 4 režnja češnjaka
1 – 2 g kumina (sjemenke)
papar u zrnu
200 – 300 ml mesnog temeljca



Nutritivne vrijednosti

Meso posolite s jedne strane. U mužar stavite sol, papar, kumin i narezani češnjak. Zdrobite i izmiješajte sve začine i utrijajte u meso s gornje strane.

Ostavite preko noći da se okusi prožmu. Stavite meso u lim, dolijte sa strane temeljac, pokrijte aluminijskom folijom, pecite 1 sat na 100 °C.

Drugi sat pecite na 120 °C. Nakon toga maknite foliju i pecite na 180 °C još otprilike sat vremena da meso dobije lijepu boju.

Pustite da meso odstoji 15 – 20 minuta da se stabiliziraju sokovi pa ga narežite i poslužite.

Skeniraj za prikaz na web stranici

