



# Carsko meso

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

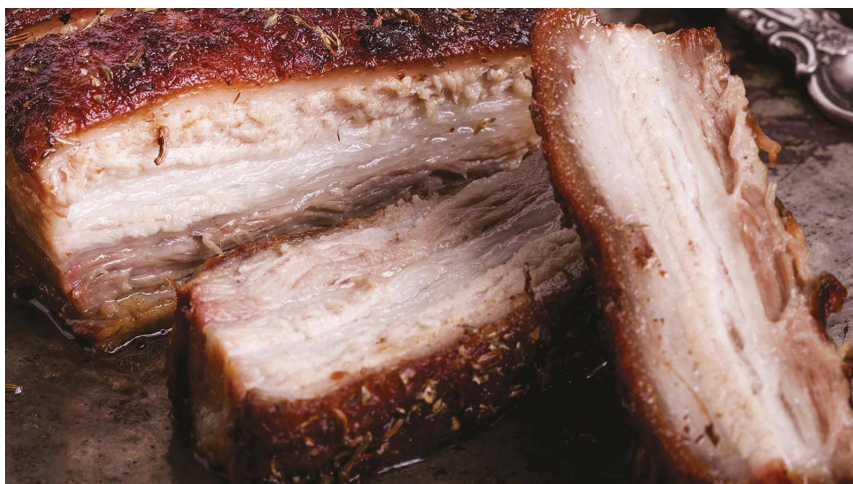
 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 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

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



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