Novogodišnji glazirani odojak, kremasta krumpir-salata s jabukom, stabljičastim celerom i vlascem

NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ NAMIRNICA
17

Sastojci

1 kg odojka; plećka ili rebarca
velika žlica svinjske masti
prstohvat five spice (ili all spice) mješavine začina
0,2 l tamnog piva
600 g krumpira za kuhanje
1 ljubičasti luk
2 jabuke sorte Pink Crisp
3-4 stabljike stabljičastog celera s listom
svežanj vlasca
velika žlica senfa s gorušicom ili Dijon senfa
1 kiselo vrhnje
1 velika žlica majoneze
1 limun
2 velike žlice jabučnog octa
par kapi lanenog ulja
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Recept by chef Melkior Bašić.

Odojku zarežemo kožicu uzduž i poprijeko, oštrim nožem ili žiletom. Posolimo ga sa svih strana, popaprimo i začinimo mješavinom začina (five spice ili all spice). Potrebno je začiniti samo meso, ali ne i kožicu.Zatim odojak premažemo svinjskom masti, stavimo na papir za pečenje pa u pećnicu na 180 °C. Odojak tijekom pečenja glaziramo tamnom pivom i sokom od pečenja, pečemo ga sat i pol do dva, ovisno o veličini. Odojak mora biti hrskavo pečen i poprimiti lijepu zlatnosmeđu boju. Nakon pečenja pustimo odojak da malo odmori i narežemo ga na komade. Od pečenja sačuvamo sok koji procijedimo kroz fino cjedilo. Sok od pečenja poslužimo uz meso.

Krumpire u ljusci kuhamo u posoljenoj vodi. Kada su kuhani, procijedimo ih i pustimo da se malo ohlade. Dok su još mlaki, ogulimo ih i narežemo na kocke. Dodamo sjeckani ljubičasti luk, stabljičasti celer narezan na ploške, sjeckani vlasac i jabuke narezane na kocke, koje pospemo limunovim sokom da ne oksidiraju. Sve začinimo solju i paprom, dodamo senf, majonezu, kiselo vrhnje, ostatak soka od limuna, jabučni ocat i laneno ulje. Dobro promiješamo da salata postane kremasta i poslužimo je uz odojak.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici