

# Pašticada

## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



## VRIJEME PRIPREME

> 60 min



## BROJ PORCIJA

8



## Sastojci

~2 kg frikandoa (juneći but)

100 g slanine

2 mrkve

8 češnjeva češnjaka

5 dl K Plus vinskog octa

4 dl crnog vina

2 dl vode

1 korijen peršina

200 g korijena celera

600 g luka

30 ml ulja

50 g K plus koncentrata rajčice

150 g Garden good šljiva

voda ili temeljac za podlijevanje

8 klinčića

muškatni oraščić

ružmarin

lovorov list

sol i papar



Slaninu, jednu mrkvu i 4 češnja češnjaka narežite na duge štapiće. Meso operite, posušite i ocistite od opne. Oštrim, tankim nožem nabodite meso i u rupice ugurajte pripremljene štapiće slanine, mrkve i češnjaka (špikovanje).

Meso dobro posolite i popaprite. U posudu stavite 3 dl crnog vina, vinski ocet, vodu, preostali češnjak, klinčiće i naribajte malo muškatnog oraščića pa dodajte špikovano meso i luk narezan na polovice. Pritisnite meso tanjurom manjim od površine posude tako da je potpuno uronjeno u marinadu. Spremite u hladnjak i marinirajte najmanje 12 sati, do 24 sata.

Pećnicu zagrijte na 150 °C. Narežite mrkvu, celer i korijen peršina na manje komade. Meso izvadite iz marinade i dobro posušite. Dobro zagrijte tavu na jakoj vatri i kada je vruća dodajte ulje i meso. Zapecite sa svih strana pa izvadite meso i prebacite ga u dublju posudu za pečenje. Oko mesa dodajte narezano povrće i luk i češnjak iz marinade.

Pecite 2,5 sata. Povremeno okrenite meso i promiješajte povrće. Nakon 2,5 sata meso narežite na odreske, a povrće propasirajte sa sokovima od pečenja. Možete koristiti i štapni mikser.

U lonac dodajte meso, pasirano povrće, 2 dl marinade koju ste sačuvali, 1 dl crnog vina, 50 g koncentrata rajčice, suhe šljive, lovorov list, nekoliko listića ružmarina i vode tako da je meso potpuno prekriveno. Protesite lonac tako da se umak promiješa. Kuhajte još 1 sat na laganoj vatri dok meso nije potpuno mekano i umak zgusnut i tamnije boje.

Povremeno protresite lonac ili lagano promiješajte. Provjerite začine te posolite i popaprite. Servirajte uz njoke.

Dobar tek!

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

