

Paštica

 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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Slaninu, jednu mrkvu i 4 češnja češnjaka narežite na duge štapiće. Meso operite, posušite i očistite od opne. Oštrim, tankim nožem nabadite 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 ocat, vodu, preostali češnjak, klinčiće i naribajte malo muškarnog 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. Protresite 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!