

Pečeno carsko meso s čipsom od češnjaka



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 1 kg carskog mesa
- sol
- 250 g češnjaka
- 60 – 80 g brašna
- 200 ml ulja



Skeniraj za prikaz na web stranici



Meso dobro nasolite sa svih strana i ostavite da se marinira preko noći.

Meso pecite sat vremena na 150 °C, a zatim podignite temperaturu na 180 °C i pecite još 30 minuta. Ostavite da se stabilizira.

U međuvremenu narežite češnjak na ploške, uvaljajte ih u brašno, otesite višak pomoću žičane cjediljke, pecite u dubokoj masnoći te odložite na papirnati ubrus. Narežite carsko meso i poslužite posutočipsom od češnjaka.

Dobar tek!