

Pečeno carsko meso s čipsom od češnjaka

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

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



Nutritivne vrijednosti

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, otresite višak pomoću žičane cijediljke, pecite u dubokoj masnoći te odložite na papirnati ubrus. Narežite carsko meso i poslužite posuto čipsom od češnjaka.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

