


# 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

## 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!