


Karamelizirano carsko meso

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1 kg carskog mesa
sol
600 g svinjske masti
1 glavica crvenog luka
1 glavica češnjaka
1 list lovora
2 - 3 zrna papra

Demi glace:

1 kg sitno nacijepanih svinjskih kosti
100 g mrkve
100 g celera
100 g peršina
200 g crvenog luka
1 - 2 režnja češnjaka
200 ml crnog vina
50 g svinjske masti
1 g papra u zrnu
50 g brašna
40 g koncentrata rajčice
2 l mesnog temeljca
sol po želji

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Narežite carsko meso na kocke, posolite i pustite da se marinira preko noći. Zagrijte mast samo da lagano krčka, dodajte lovor, papar, prepolovljenu glavicu luka i češnjaka, dodajte kocke mesa i lagano krčkajte

1 sat.

Zatim pojačajte vatru i pecite meso do željene boje. Poslužite vruće.

Ako želite, pečene kocke mesa možete ubaciti u demi glace (smeđi umak od pečenja).

Za umak nacijepane kosti stavite u lim, dodajte svinjsku mast i pecite u pećnici 1 sat na 200 °C. U međuvremenu sjeckajte luk, mrkvu, celer, peršin, zgnječite češnjak. Nakon sat vremena ubacite sve sjeckano povrće i koncentrat rajčice, promiješajte i dalje pecite 30 minuta. Izvadite iz pećnice, prebacite u posudu u kojoj ćete nastaviti kuhati, pospite brašnom i pržite 10 minuta stalno miješajući.

U lim ulijte crno vino i dignite karamel od pečenja. Kostii podlijte s 2 l temeljca, dodajte papar u zrnu i kuhajte na laganoj vatri sat vremena uz povremeno miješanje. Sada dodajte vino i karamel iz lima, kuhajte na laganoj vatri dok tekućina ne ukuha na $\frac{1}{4}$ (oko 500 ml). Demi glace se ukupno kuha minimalno 6 sati.