

Varivo iz pećnice



Za svaku prigodu ovaj recept je odličan , jer ne trebate pola dana stajati u kuhinji kako bi pripremili ručak za goste . Uz to sami možete odabrati omiljeni okus ovog variva, ali to ću vam navesti dolje u savjetima . Ovo bih ja nazvala Party varivo zbog svoje količine .

SASTOJCI :

500 g miješanog mljevenog mesa (može i goveđe)

500 g goveđeg mesa – za gulaš

500 g svinjskog mesa – za gulaš (može i teleće)

500 g dimljene pancete

500 g zelenih paprika

500 g žutih paprika

500 g crvenih paprika

500 g luka

100 ml ulja (za prženje)

ZA SOSU :

1 kg pelata (usitnjena rajčica iz konzerve)

700 ml vrhnja za kuhanje

500 g Arrabbiata umaka (iz staklenke)

400 g Tikka Masala umaka (iz staklenke)

25 g soli

15 g slatke paprike (začin)

1 g papra (mljevenog)

3 g kajanskog papra – nije obavezan (začin)

2 g curry (začin)

POSTUPAK :

1 . meso izrezati na kockice kao za gulaš ...

2 . pancetu izrezati na kockice ili trakice ...

3 . luk izrezati na kockice, a paprike izrezati na krupnije kockice ...

4 . u posudu staviti sve gore navedene sastojke za umak te ih dobro sjediniti pjenjačom (gotovi umak ostavite kratko sa strane) ...

5 . u velikom loncu ili pekaču zagrijati ulje te dodati luk, a zatim ga vrlo kratko dinstati cca . 3 – 4 minute ...

6 . dodati pancetu i mljeveno meso te sve skupa dinstati cca . 5 minuta ...

7 . lonac maknuti sa štednjaka te dodati ostalo meso , paprike i sosu ...

8 . sve dobro izmiješati kako bi se svi sastojci dobro sjedinili ...

9 . lonac poklopiti te ga staviti u pećnicu, prethodnu zagrijanu na 180 stupnjeva točno 2 sata da se lagano krčka ...

NAPOMENA I SAVJETI :

- 1 . Za ovu količinu vam je potreban zaista veliki lonac ili pekač .
- 2 . Pazite da je lonac prikladan za pećnicu , lonac na sebi ne smije imati ništa gumeno ni plastično.
- 3 . Dok se ručak krčka u pećnici, nema potrebe da ga vadite i miješate .
- 4 . Obavezno koristite pola količine svih sastojaka, ako ovaj ručak želite pripremiti za sebe i svoju obitelj .
- 5 . Navedeni sastojci su prikladni za bilo koju prigodu i za cca . 12 – 15 osoba .
- 6 . Uz ovaj ručak možete poslužiti samo kruh i salatu, što je po meni zaista dovoljno, a po želji mogu se poslužiti i njoke , špecle , knedle od krumpira ili kruha itd ...
- 7 . Tikka Masala i Arrabbiata nisu obavezni umaci i to mi se jako sviđa kod ovog recepta , znači ovako uvijek radite isto varivo, koje uvijek ima drugi okus ili uvijek koristite svoj omiljeni umak, to ovisi o vama .
- 8 . Umjesto Tikka Masala i Arrabbiata umaka , možete koristiti Schaschlik umak , Zigeuner umak, Chili umak, Mexico umak, Jäger umak itd ... jednostavno izaberite svoj omiljeni umak ili dva kao i ja .
- 9 . Ako izaberete samo jednu vrstu umaka, imajte na umu da ukupna količina umaka iznosi 900 ml .
- 10 . Umaci se nalaze u staklenkama koje se mogu kupiti u Intersparu , Kauflandu , Lidl , itd...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri