Kocke od mesa



Kad je riječ o kockama s mesom, svi odmah sjedaju za stol . Ovo je još jedan jednostavan, brz ali i ukusan recept . Nakon posla ovo je idealan ručak za napraviti , ne oduzima vam puno vremena oko pripreme .

SASTOJCI :

1,500 kg mljevenog mesa (po izboru)

500 g svježeg vučenog tijesta

2 luka (srednje veličine)

1 žlica Vegete

1 žlica soli

1 žlica paprike (začin)

1 žličica papra

Ulje za podmazivanje tepsije

ZA PRELJEV :

500 ml mineralne vode

360 g kiselog vrhnja (22 , 25 ili 30 % masnoće)

4 jaja

1 žličica soli

PRIPREMA :

1 . očistiti luk te ga izrezati na sitne kockice …

2 . u meso dodati luk i sve začine , zatim sve dobro sjediniti …

3 . uljem podmazati tepsiju (32 x 34 cm) …

4 . u podmazanu tepsiju staviti jednu koru , zatim meso , te opet koru , pa meso i tako redati dok se ne utroše kore i meso . Redanje mesa i kora u tepsiji završavamo s korom …

5 . oštrim nožem polako prerezati mesne kocke na pola tepsije , zatim će te dobiti dvije polovice u tepsiji . Od te dvije polovice ponovo prerezati svaku polovicu na pola . Zaokrenite tepsiju te ponovite postupak kako bi tepsija bila puna mesni kocki … **(POGLEDAJ VIDEO)**

6 . u posudu staviti sve sastojke za preljev , te sve pjenjačom dobro sjediniti …

7 . preljev preliti preko kocki (pazite da i rubove prelijete preljevom) …

8 . mesne kocke staviti u dobro zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 50 – 60 minuta …

9 . pečene kocke ponovo izrezati (istim linijama kojima su kocke već rezane) …

NAPOMENA I SAVJETI :

Ako su vam kore previše velike i ne stanu u tepsiju, samo ih skratite .

Dok slažete kore na meso, nemojte ih stiskati .





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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri