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