

Pirjano meso s komoračem



Najdraži su mi ovi recepti gdje ide sve brzo, a ipak bude ukusno . Kratka priprema i sve u pećnicu .

SASTOJCI ZA ZAČINITI MESO :

1 – 1.500 kg svinjskog buta bez kosti (ili kotlete, a može i drugo meso)

20 ml ulja

1 žličica mađarske crvene ljute paprike (može i neka druga)

1 žlica soli

$\frac{1}{2}$ žličice crvene paprike (začin)

SASTOJCI ZA UMAK :

800 g rajčice iz konzerve s komadićima rajčice

200 g korijena celera (očišćenog)

1 komorač

2 mrkve (velike)

2 luka (velika)

2 – 3 češnja češnjaka

20 ml ulja

100 ml vode

1 žličica timijana (začin)

1 žličica soli

1 žličica vegete

$\frac{1}{2}$ žličice papra

1 žličica šećera

POSTUPAK :

- 1 . meso izrezati na 1 cm debele šnite ...
- 2 . meso po uljiti i začiniti s začinima za meso (gore su navedeni začini) ...
- 3 . povrće oprati , oguliti , očistiti ...
- 4 . mrkvu izrezati na šnite , luk na kolutiće , celer na sitne kockice , komorač na tanke trakice , češnjak utisnuti ili sitno izrezati ...
- 5 . začinjeno meso , na vrućem ulju i na jakoj vatri prepreći s oboje strane samo po 2 minute ...
- 6 . meso vaditi u vatrostalnu ili neku drugu tepsiju u kojoj će te kasnije peći meso u pećnici ...
- 7 . u istoj tavi u kojoj se pržilo meso dodati ulje , te nakratko ispržiti luk ...
- 8 . na luk dodati ostalo povrće te ga dinstati samo toliko da pusti svoje arome ...
- 9 . dodati rajčicu iz konzerve , vodu i sve začine , sve izmiješati te pustiti da prokuha ...
- 10 . umak preliti preko mesa , **PAZITE DA POVRĆE ODE I IZMEĐU MESA ...**
11. poklopiti tepsiju s poklopcem ili folijom ...
- 12 . staviti sve u prethodnu zagrijanu pećnicu na 175 stupnjeva na cca . 60 – 90 minuta ...

NAPOMENA I SAVJETI :

- obavezno probajte dali vam je sve dobro začinjeno .
- vrijeme pečenja – kuhanja ovisi o debljini mesa i o vrsti mesa koja se koristi .
- bitno je da se meso skoro pa raspada .
- poslužite svoje meso uz pire krumpir , rižu , knedle od krumpira itd ...



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

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