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
½ 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
½ 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