

CONFIT – konfitirana svinjska potrbušina i pire od cikle



👨🍳👨🍳👨🍳 Medium demanding

Još jednom u ovom mjesecu ljubavi naša vrijedna Maja s bloga [maXYama](#) za Vas je spremila ovo bogato i ukusno i sočno jelo od konfitirane svinjske potrbušine i pirea od cikle.



Stoljećima stara metoda čuvanja mesa potječe iz zemlje velikih ljubavnika pa sam nekako po inerciji izabrala ovaj recept u sklopu naše valentinovske priče. O “confit” tehnici smo već [pisali](#) pa vas danas neću previše opterećivati povijesnim faktima, ali ćemo tehniku proći kroz recept kako bi na kraju ovaj komad pripremili savršeno. Zašto confit? Zato što je meso vanserijski meko i sočno.

Uхватite se u koštac s ovom posebnom tehnikom i začinite tanjur dragoj osobi posebnim francuskim šarmom.





Confit je u osnovi vrlo jednostavna tehnika pripreme hrane, ona samo traži vrijeme. Kako traži vrijeme, tako ga poslije i vraća, jer tako pripremljeno meso možete mjesecima čuvati okovano u masnoći. Kod mene i danas pačestina u guščjoj masti, čeka neki dan kada neću imati vremena za pripremu izvrsnog obroka. Vjerujem kako vas vrijeme neće obeshrabriti, jer ćete u konačnici dobiti besprijekorno meko i sočno meso punog okusa koje ćete pamtiti.



Ako ćete se zaljubiti u ovu tehniku kao ja, ne bi bilo loše da investirate u kuhinjski termometar, jer je održavanje idealne temperature, veći dio posla ovog načina kuhanja. Dan ili večer prije napravite marinadu, salamuru. Zakuhajte 0,5l vode sa šećerom i solju kako bi se otopili. Izrežite potrbušinu na kocke. Složite u posudu s poklopcem. Dodajte grančice ružmarina i komorač, protisnite češnjak. Pomiješajte toplu vodu s ledenom i zalijte meso. Ostavite min.12 sati na hladnom (24h je idealno). Confit uglavnom pripremam u pećnici, no kako sam za ovaj recept trebala pećnicu za pripremu druge hrane, a temperaturno se ta priča ne bi poklapala s konfitiranjem, morala sam ga pripremati na klasičnom štednjaku. Odabrala sam moj guseni lonac s poklopcem. Otopite masnoću na laganoj temperaturi, nikako da vrije i pjeni se. Ako možete izmjeriti, 40 stupnjeva je idealno. Zagrijte pećnicu na 90-95 stupnjeva ako ste odabrali pećnicu, a ne štednjak kao ja.



Isperite meso koje se mariniralo i posušite dobro papirnatim ubrusima. Složite meso u prikladnu posudu pa zalijte otopljenom masnoćom. Poklopite (nije obavezno) i kuhajte 4 do 5 sati. Kako sam kuhala na štednjaku, poklopila sam moj guseni lonac, ali i povremeno kontrolirala temperaturu i držala je na max 90 stupnjeva ispod točke vrenja. Pjenicu koja se stvori po vrhu masnoće, pokupite. Ako radite confit u pećnici koja je pouzdana, postavite temperaturu na 90 stupnjeva i mirni ste, ne otvarajte i ostavite da se meso kuha. Za ovih nekoliko sati imate priliku srediti stan, sebe, pripremiti desert, ali i pire od cikle. Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Ogulite ciklu i jabuku, narežite na ploške i poslažite na papir za pečenje. Poškropite malo maslinovim uljem, posolite i popaprite. Pecite 20ak minuta. Ostavite da se malo ohladi. Očistite češnjak, grubo nasijecite peršin list i zdrobite jezgru oraha. Izmiksajte u sjeckalici sve sastojke zajedno. Regulirajte okuse pa dodajte prema potrebi još limunovog soka, žličicu smeđeg šećera, maslinovog ulja. Gotov confit ostavite slobodno dok niste u prilici da ga završite. Završiti ga možete u pećnici ili na tavici. Komade mesa izvadite iz masnoće pa zapecite na tavici kako bi dobili hrskavu koricu ili u pećnici na 220 stupnjeva. Naravno, pečete stranu s koricom. Ostatak mesa zalijte s procijedenom masnoćom u kojoj ste ga pripremali, poklopite i spremite za neki drugi put. Ne morate stavljati u frizz, dovoljno je da je na nekom tamnijem mesu (špajz i sl.)

Dobar tek!

