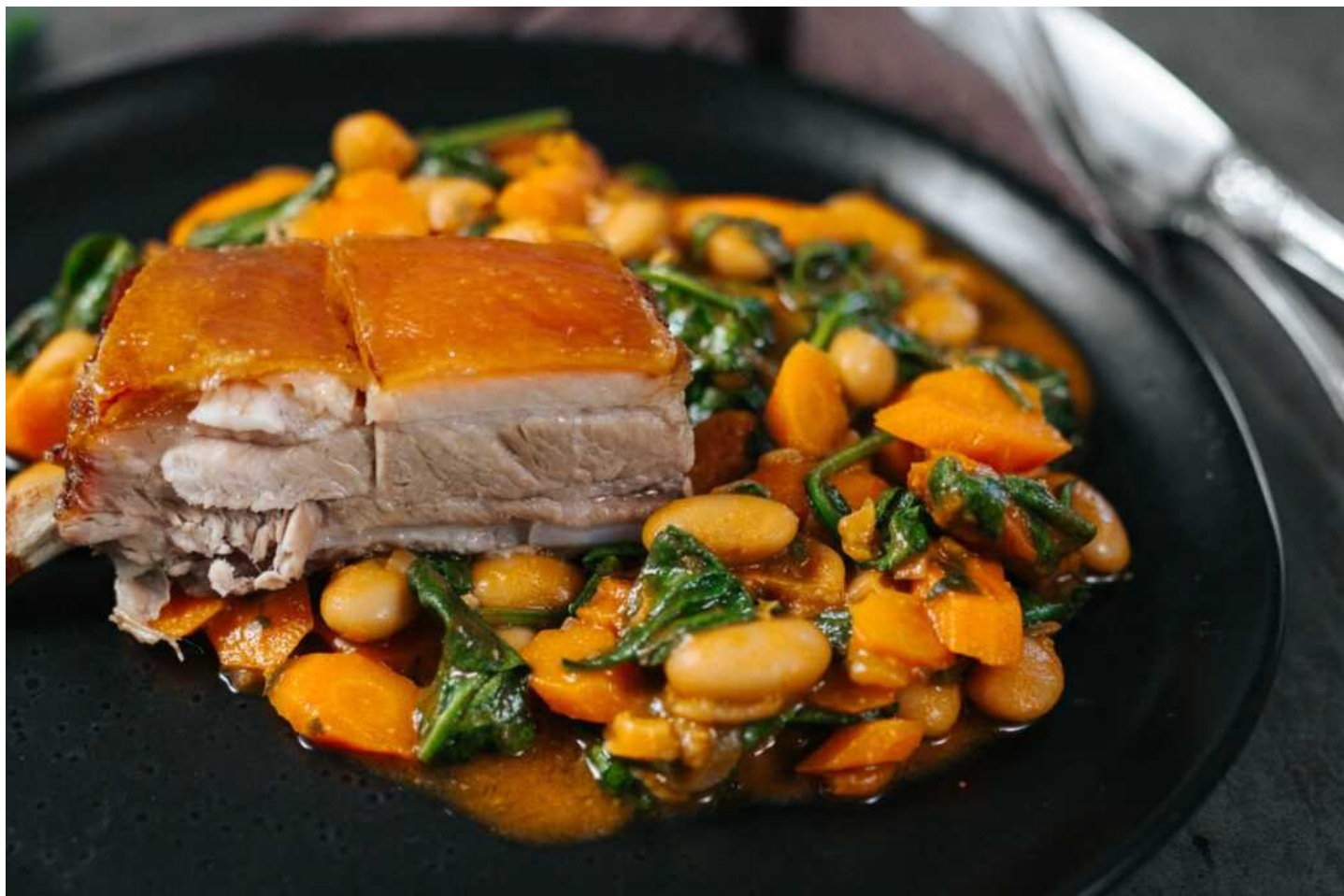


Carsko meso na gulašu od kobasice i graha



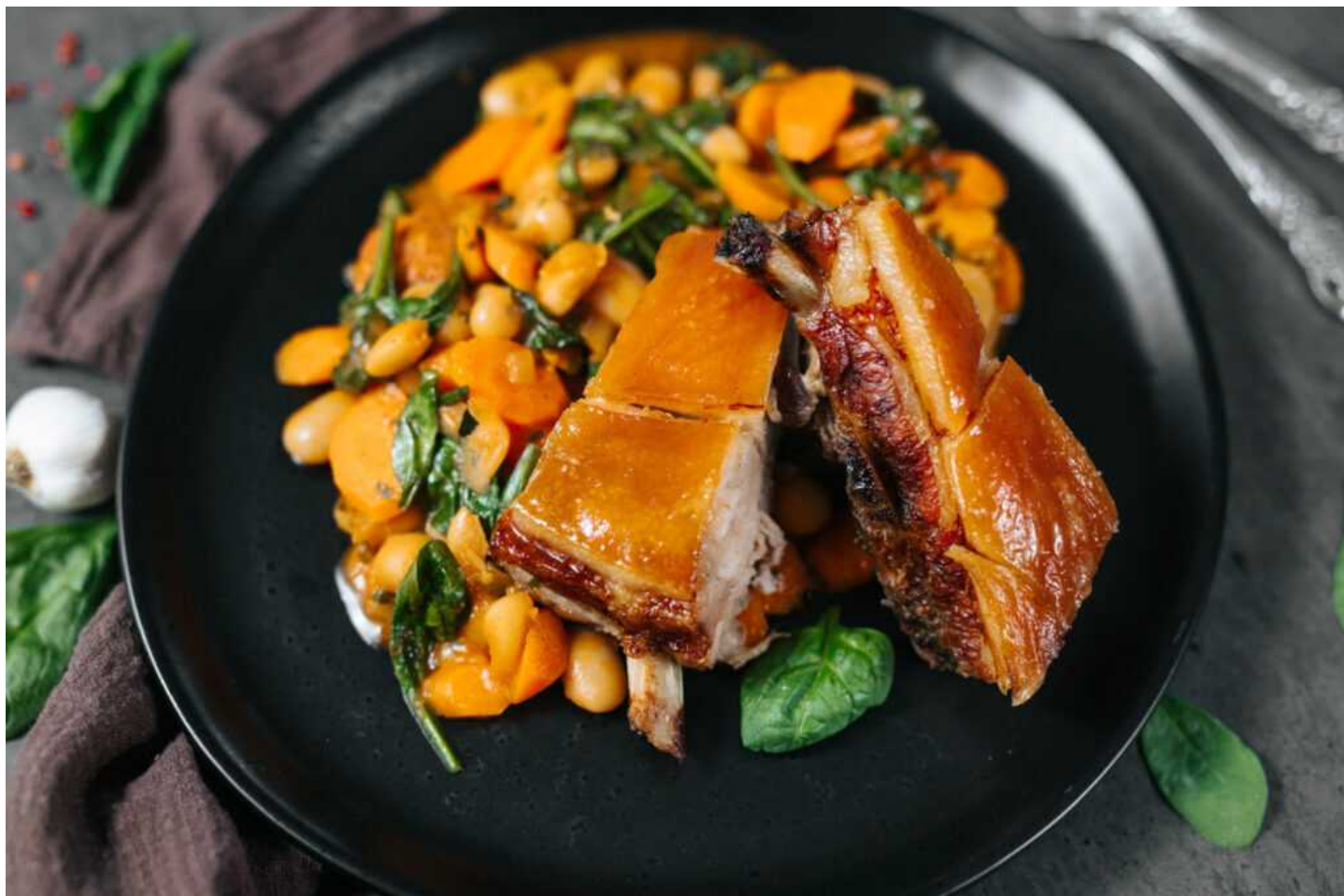
 Jednostavan

Početak jeseni nosi i ukusna jela, puna okusa i mirisa a [maXYama](#) je upravo spremila jedan takav recept.



Jesen i jutarnje magle okovale su moj pogled s prozora. Razmišljam o nekoj jakoj hrani, onako punoj koja će me ugrijati i bojom oraspoložiti i uvesti u novo godišnje doba. Odlična cijena svinjetine i savršen komad carskog mesa za moje malo kućanstvo idealan je odabir. Ovo jelo ćete generalno pripremati dugo, ali ne vi, nego vaša pećnica koja će usput zagrijati naše domove, a vama ostaviti vremena za nešto drugo.

Evo onda i šalabahter za hrskavu svinjetinu na bojama jeseni....



Ako imate vremena, ostavite meso otkriveno frizzu preko noći kako bi se koža isušila i bila još hrskavija nakon pečenja.

Zagrijte pećnicu na 120-140°C. Obložite posudu za pečenje s dvostrukom alu folijom. Na sredinu stavite luk narezan na kriške pa na njega položite meso s kožom prema gore. Koru uvijek zarežem površinski kako bi se što više masnoće iscijedilo. Pazite da nožem ne ulazite u mesni dio, samo koža ona u mrežnu strukturu.

Meso dobro nasolite, svakako i u proreze koje ste stvorili na koži. Ulijte bijelo vino i temeljac, dodajte češnjak i grančice timijana pa pecite 4 do 4,5 sata otkriveno na niskoj temperaturi (120°C ili 140°C klasična pećnica).

Odspavajte, odite na frizuru ili na kavu s društvom, ispecite kolač, pogledajte dobar film

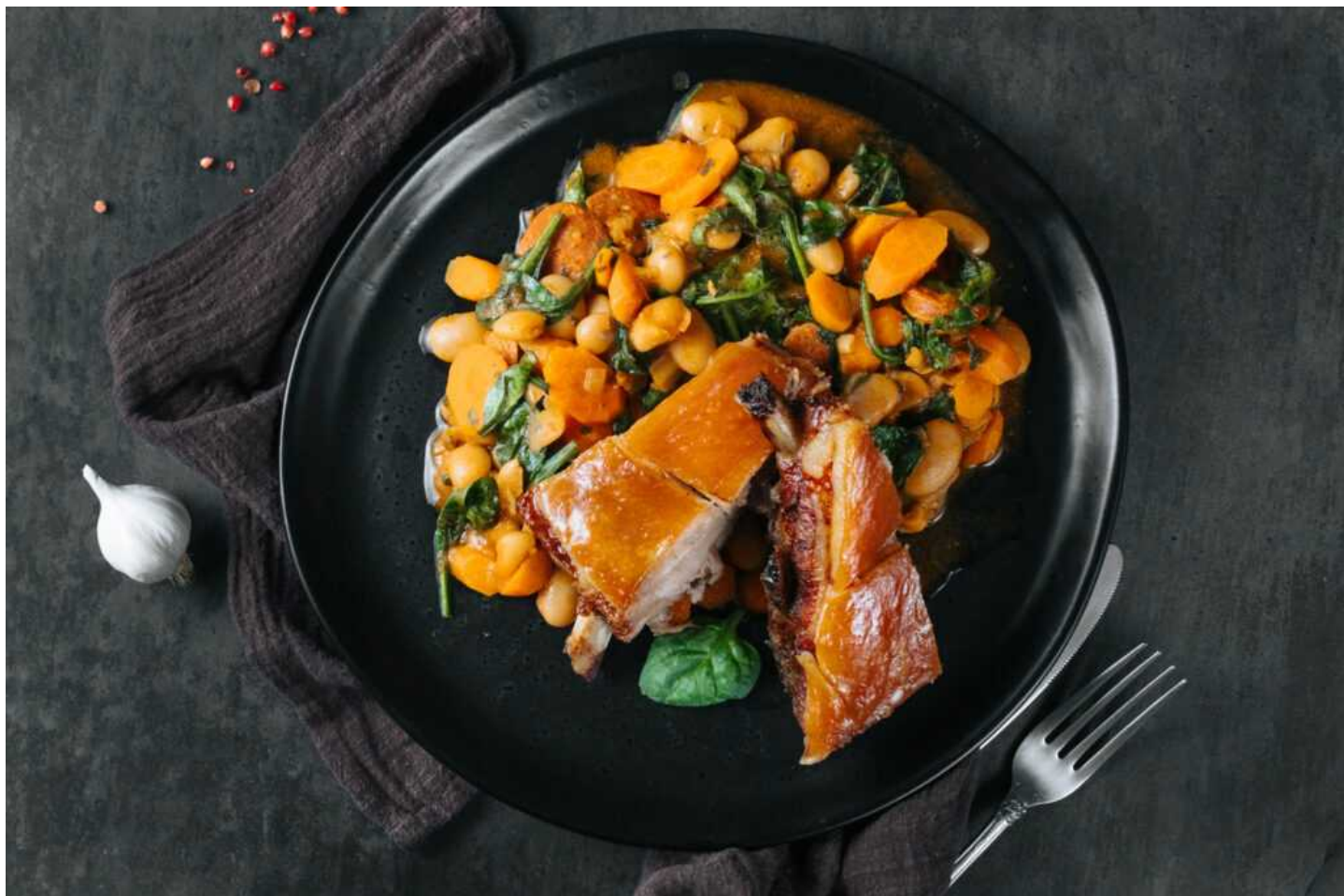


Nakon 4 sata pečenja, izvadite meso iz pećnice i tepsije i stavite na stranu. Skinite masnoću s tekućine koja je ostala nakon pečenja mesa pa je ulijte iz tepsije i spremite, jer će nam trebati za pripremu gulaša.

Pojačajte temperaturu pećnice na 220-240°C. Vratite meso u tepsiju iz koje ste izlili tekućine od pečenja pa dovršite svinjetinu kroz 30ak minuta kako bi dobili hrskavu koricu.

Narežite kobasicu i mrkvu na kolutove. Shallot narežite na rezance, češnjak sitno nasjeckajte ili zgnječite.

Meso nakon pečenja ostavite 20ak minuta neka "odmori", a za to vrijeme pripremite prilog.



Na malo masnoće popržite nasječeni shallot, dodajte češnjak pa čim pusti aromu, dodajte koncentrat rajčice, narezanu kobasicu i mrkvu pa sve zajedno popržite nekoliko minuta. Dodajte bijelo vino, ostavite neka ispari pa ulijte dio tekućine od pečenja. Kada je mrkva kuhana, dodajte ocijeđeni bijeli grah, promiješajte. Posolite, popaprite pa dodajte mladi špinat i sve sjedinite. Prije posluživanja dodajte još tekućine od pečenja i sjeckani peršin list.

Dobar tek!