

Carsko meso u jesenskom ruhu



 Jednostavan

Vozim se ujutro na posao, na radiju ide reklama za Dane svinjetine u omiljenoj mesnici Ravlič, popust i to, a meni odmah slike pred očima... Produženi vikend je bio prava prilika za uživanje u vrhunskoj klopi s mirisom jeseni

Sastojci:

- carsko meso Ravlič
- 1 glavica češnjaka
- 2 jabuke
- svježi ružmarin
- svinjska mast ravlič
- sol
- hren
- 1 komorač
- limun
- maslinovo ulje

– sol, papar

Potopite na cca 1 sat svinjetinu u slanu hladnu vodu. Zagrijte pećnicu na 200-220 stupnjeva.

Svinjetinu dobro posušite ubrusima pa nasolite i kožu zarežite, ali ne preduboko (u rešetku /kao na slici). Posudu za pečenje namažite svinjskom masti, posložite kriške jabuka i prepolovljeni češnjak (ne gulite ga), grančice ružmarina te na to stavite nasoljenu svinjetinu. Pecite 20-30 minuta pa smanjite temperaturu pećnice na 180 stupnjeva i pecite još 1,5 sat ili dok vam se ne učini pečeno, a korica hrskava i rumena.

U međuvremenu, narežite komorač na tanke trakice, posolite i začinite limunovim sokom i maslinovim uljem, na kraju popaprite svježim mljevenim paprom.

Kada je meso gotovo, izvadite ga na stranu neka malo odstoji, a vi pokupite sve sa dna posude i kroz gusto sito propasirajte, dodajte svježi hren i promiješajte u kremu. Namjerno ručno pasiram jabuke i luk od pečenja, jer želim zadržati rustikalni izgled ovog tanjura.

Meso narežite i poslužite na kremi uz salatu koja će cijeloj priči dati svježinu i balans.

Dobar tek!











