

JESENSKI LONAC



 Jednostavan

 60 minuta

 Za 4 osobe

SASTOJCI:

- suho meso Mesnica Ravlič (rebra, prsni vršci i sl.)
- bundeva Hokaido ili koju imate
- 1-2 shallota
- 2 kriške češnjaka
- 1/2 korijena celera
- 2-3 mrkve mrkva
- 2 manja peršin korijena
- konzerva crnog graha
- šalica suhih gljiva crn trubače

- pileći ili povrtni temeljac
- muškati oraščić
- tucana paprika (opcionalno ljuta)
- sol papar
- biljna masnoća

PRIPREMA:

Prije nego počnete s pripremom, natopite nekoliko sati ranije suho meso u hladnoj vodi. Isperite meso pa stavite kuhati u novu hladnu vodu. Kuhajte cca 30-45 minuta na laganoj vatri dok ne omekša.

Očistite povrće pa nasjeckajte na kockice ili kako vam drago. Gljive natopite u mlakoj vodi. Grah isperite pod hladnom vodom.

Zagrijte temeljac do točke vrenja.

Popržite sjeckani shallot na ulju dok ne poprimi zlatnu boju, dodajte sjeckanu mrkvu, peršin i celer, promiješajte. Neka povrće malo zapeče pa dodajte sjeckanu bundevu i češnjak, promiješajte. kada češnjak zamiriši, zalijte sve vrelim temeljcem. Kuhajte na laganoj vatri polu poklopljeno.

Kada povrće bude na pola kuhano, dodajte oprani grah.

Gljive rukom ocijedite od vode. Dodajte u varivo.

Naribajte muškati oraščić, posolite, dodajte tucanu papriku. Promiješajte i kuhajte još kratko. Balansirajte začine za okus po mjeri. Malo popaprite pa isključite.

Meso ocijedite i narežite na manje komad pa poslužite uz varivo i tostirani kruh.

Meso možete u završnoj fazi kuhanja, nasjeckati i dodati u varivo pa tako završiti kuhanje variva, imati će snažniji okus. Meni se ova blaža, "slađa" varijanta više svidjela i konkretan okus mesa i varivo koji su bili u savršenoj ravnoteži.

Dobar tek!





