

Juneća prsa u BBQ umaku



 Jednostavan

Ovaj super ukusan, mekan i sočan komad junetine u roštilj umaku spremila je naša draga [maXYama](#).



Savršeno mekan komad mesa, sočan i ukusan, pečen sporo na nižoj temperaturi, to je današnji recept koji sam odabrala u promotivnoj ponudi junećih prsa. Odabrala sam onaj mekši, donji dio prsa, poznatiji kao “brisket”. Pekla sam ga u pekaču od gusa koji je još dugo zadržao toplinu, ali tijekom cijelog pečenja, savršeno rasporedio toplinu i pomogao mekoći. Ako mogu i smijem sugerirati, investirajte u ovaj komad suđa, već je dostupan po svim specijaliziranim [trgovinama](#), nećete požaliti niti jedne kune. Kuham mojim gusenim posudama na šporetu, na vatri, u pećnici, indukciji. U njima pečete kruh, steakove, ali kuhate super gulaš, variva i juhe.



No, dosta o suđu, evo i kratki šalabahter ...

Meso prije pečenja ostavite na sobnoj temperaturi minimalno 1 sat. Zagrijte pećnicu na 150 stupnjeva. Posolite i popaprite meso. Zagrijte posudu za pečenje na štednjaku zajedno s masnoćom pa zapecite meso sa svih strana. Neka meso dobije koricu, onu finu karamel boje. Izvadite meso na stranu, ubacite luk u glavicama i timijan, kratko zapecite. Dodajte vino, ostavite da vino malo ispari i reducira pa vratite zapečeno meso. Zalijte s junećim temeljcem u visini komada mesa. Poklopite i stavite peći min.1,5 sat.



Otklopite i namažite gornji dio mesa BBQ umakom. Poklopite i pecite još min.45 minuta, a možete i duže, koliko vremena imate i koliko reduciran umak želite. Zadnjih 20-ak minuta, ubacite ostrugani i posoljeni mladi krumpir. Meso narežite i poslužite na krumpir s malo umaka.



Dobar tek!