

VEČERA ZA DVOJE

 Jednostavan

 3 sata

 Za 2 osobe

SASTOJCI:

- juneći but
- peršin list
- žuti luk
- bijeli luk
- maslac
- sol
- papar
- shallot
- jablanovače (gljive)
- pastrnjak
- krumpir
- maslac
- mlijeko
- sol

PRIPREMA:

Juneći but izvadite iz hladnjaka i ostavite na sobnoj temperaturi cca sat vremena prije pripreme.

Peršin list, luk, bijeli luk i maslac izmiksajte u sjeckalici, dodajte sol i papar.

Meso posušite papirnatim ubrusima. Dobivenom smjesom premažite meso sa svih strana pa ga stavite u dublju gusenu ili vatrostalnu posudu.

Zagrijte pećnicu na 250°.

Pecite meso 20ak minuta dok se ne stvori korica. Izvadite pečenje pa dodajte luk shallot, a temperaturu smanjite na 160*.

Pecite meso na ovoj temperaturi cca 1,5sat pa dodajte gljive i završite pečenje kroz 20ak minuta.

Skuhajte pastrnjak i krumpir u slanoj vodi. Napravite pire uz dodatak maslaca i mlijeka.

Izvadite meso i ostavite neka odstoji prije rezanja.

Poslužite juneći but s pireom od pastrnjaka s gljivama i malo pesta.

Dobar tek!