



Бавно печено јунешко во Овална Ростер тава

Убаво печено јадење за чија подготовка се потребни повеќе од 2 - 3 часа е одлична асоцијација за неделен ручек. Куката е преполна со мирисот на ручекот и кај секој член на семејството го зголемува исчекувањето на јадењето. Овој рецепт нема да ве разочара.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **2 – 3 часа**

Состојки:

- 1 килограм јунешко
- 3 големи моркови
- 1 трупка
- 3 стапчиња целер
- 3 чешниња лук
- 3 лорови листови
- 1 голем бел кромид
- Гранчиња свежа мајчина душичка
- 25 грама путер
- 1 лажичка шеќер
- 2 супени лажици брашно
- 1 говедска коцка за супа

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер, вода и маслиново масло

Чекор 1

Земете го месото, покријте го со маслиново масло и зачини и пржете го 5 - 10 минути од сите страни.

Извадете го од тавата и подгответе го зеленчукот.

Чекор 2

Излупете ги и исечкајте ги морковите на поголеми парчиња.

Зеленчукот заедно со месото ќе се подготвуваат 2 - 3 часа, а не сакате зеленчукот да се распадне.

Додадете ја трупката за вкус, 3 стапчиња целер, чешнињата лук, листовите лавор, свежата мајчина душичка и потпржете ги во сокот од месото.

Додадете го брашното за да се згусне сосот и на крај додадете чаша вода и коцката за супа.

Не ставајте многу вода, доволно е само колку да го покрие зеленчукот и да има течност додека се пече месото.



Чекор 3

Вратете го месото во средината на Ростер тавата за печење и покријте го со капакот. Печете 2,5 часа на 150 степени.

Не го брзајте јадењето бидејќи е потребно подолго време за да се комбинираат вкусовите. Делимано тавата со специјално дизајнираниот капак овозможува зачувување на сите вкусови во јадењето.

Чекор 4

Извадете го јадењето од рерна и оставете го малку да се олади пред да го послужите. Исечете дебели парчиња од јунешкото и послужете во чинија со зеленчукот. Сосот ќе ве **ВООДУШЕВИ!**

Совет

На истиот начин можете да подготвувате и свинско месо, но играјте си со вкусовите - заедно со месото испечете и компири или пак 1 час пред да го извадите од рерна додадете и малку леќа.

Користени производи:



Овална Ростер тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk