

## Бавно печено свинско месо

Бавно печеното свинско место е одлично јадење кое можете да го подготвите преку викенд за целото семејство - лесно е за подготовка и многу е вкусно по 2 до 3 часа печење во рерна. Како прилог правиме и Француски рецепт за компири исечени на кришки наредени во слоеви со павлака и свежи листови жалфија.



### Состојки:

- 600 грама свинско месо со сланина
- Една рака листови жалфија
- 750 грама компири
- 500 милилитри павлака
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Земете го свинското чкембе &ndash; одбравме парче со убав слој маст од едната страна. Земете долг остар нож и почнете да сечете линии во мрсниот слој од чкембето - свртете го и од другата страна и сторете го истото за да добиете мали квадрати врз месото.

Прелијте го со маслиново масло и потоа во него втријте црн бибер и сол за убаво да го зачините свинското.

Загрејте средна Делимано тава за пржење и во неа ставете го чкембето со зачинетата страна надолу. Оставете го да се пржи 3 минути за да добие навистина убава боја и вкус. Маста ќе почне да се пржи и да станува крцкава.

### Чекор 2

Земете ја Делимано тавата за рерна &ndash; овде ставаме и неколку евтини коренести и зелени растенија кои ќе имаат улога на подлога за чкембето и ќе спречат негово лепење за тавата при печењето.

Ставете го чкембето врз основата од зеленчук и потоа од страните ставете вода. Тоа ќе помогне свинското да се готви на пареа и да омекне. Покријте ја тавата со фолија и ставете ја во рерна на температура од 125 степени 3 часа.

### Чекор 3

За да ги подготвите компирите, исечкајте ги на тенки кришки. Претпочитаме да ја оставиме лушпата, но ако сакате можете да ги излупите. Исечкајте ги што потенко и ставете ги во вода да се варат околу 10 минути за да омекнат.



#### Чекор 4

Земете грст свежа жалфија и ситно исечкајте ја. Кога компирите ќе се исцедат можеме да почнеме да го редиме садот со компири. Во тавата направете слој од компирите.

Потоа зачинете ги со сол и бибер, расфрлете жалфија и покријте со павлака одозгора.

Повторете ја постапката неколку пати додека да го наполните садот, но оставене место одозгора затоа што павлаквата ќе нарасне и не сакаме таа да претече во рерната додека се пече.

#### Чекор 5

Ставете ја тавата во рерна и печете на средна температура околу 45 минути до еден час.

#### Чекор 6

Извадете го свинското месо од рерна по 3 часа и извадете ја фолијата. Месото ќе го ослободи вишокот маснотии и на дното од тавата ќе добиете прекрасна колекција на вкусови.

Сервирајте така што ќе ставите парче редени компири на страната од чинијата. Ставете неколку парчиња свинско месо, малку од зеленчукот кој го печевме под свинското, и на крај прелијте го јадењето со софтоот.

#### Совет

Ова е навистина лесно и вкусно јадење кое можете набрзина да го зготвите на крајот од напорниот ден, за да го усреќите гладното семејство.

Пилешко, пармезан и слатки Чери домати – што може да не успее?

#### Користени производи:



Тава за пржење



Ростер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)