



Печена мисирка

Печената мисирка е класична Божиќна вечера во многу земји. Американците исто така ја подготвуваат и за Денот на Благодарноста. Месото може да биде малку суво за готвење, но со неколку совети и спојување со одлични вкусови - нема да погрешите.



Состојки:

- 1 мисирка
- една рака листови жалфија
- 125 грама путер
- 6 парчиња сланина
- 1 портокал
- 1 лимон
- една рака магнонос
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво ќе го направиме путерот со билки. Исечкајт е го магноносот, а потоа и листовите жалфија.

Ставете го путерот загреан на собна температура во длабок сад, а потоа ставете ги и исечканите билки.

На крај ставете сок од половина лимон и зачинете со сол и бибер. Убаво измешајте со раце додека разните состојки да се измешаат со путерот.

Чекор 2

Сега ќе ја подготвиме мисирката. Таа треба да биде чиста одвнатре.

На дното од тавата ставете коренест зеленчук кој ќе ги собере соковите од мисирката и ќе спречи таа да се залепи за дното.

Чекор 3

Протнете ја раката меѓу кожата и месото и намачкајте го месото со путерот со билки.

Турнете ја раката длабоко над градите на мисирката до самиот врв.

Сакаме да ги намачкаме градите со путерот со билки што ќе м даде вкус и со што ќе останат сочни за време на печењето.



Чекор 4

Пресечете го портокалот на половина и едната половина ставете ја внатре во мисирката, а со втората затворете го отворот.

Чекор 5

Прелијте ја мисирката со маслиново масло. Премачкајте ја со маслото со двете раце, а потоа почнете да редите парчиња сланина одозгора. Ставете по некое парче и на копаните. Не мора да ја јадеме сланината, но таа ќе помогне месото да остане сочно одвнатре додека се пече.

Чекор 6

Ставете уште малку од путерот со билки на мисирката и спремни сме за печење.

Чекор 7

Ставете ја мисирката во рерна на температура од 180 степени и печете ја околу 20 минути по килограм, плус уште 60-70 минути. Проверете ја по околу час и половина да видите до каде е. Боцнете го месото со остар нож и ако од него истечат чисти сокови без крв - готова е.

Чекор 8

Извадете ја од рерна и оставете ја да остстои. Ако имате време, замотајте ја со фолија и оставете ја да отстои еден час.

За да ја сервираате, извадете ги копаните, потоа и крилата и почнете да го сечете белото месо. Сервирајте на чинија со зеленчукот од тавата и оставете ги присутните сами да се послужат.

Совет

Можете и да ја превртите мисирката наопаку додека ја печете за соковите да се задржат во градите. Овде испековме мисирка од 3 ипол килограми која е сосема доволна за 6 до 8 лица.

Користени производи:



Ростер



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