



## Печено телешко со 4 вида бибер

Фичо ќе ни покаже одличен начин на подготовка на јунешко месо, со маринада од лук и 4 вида на бибер. Пробајте го, ќе имате гурмански ручек!



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Лесно**  
Број на лица: **4 лица**  
Време на подготовка: **2 до 3 часа**

### Состојки:

- 1 кг јунешко месо
- 2 лажици црн бибер
- 2 лажици зелен бибер
- 2 лажици розев/црвен бибер
- 2 лажици бел бибер
- 10 чешниња лук
- 1 шолја маслиново масло
- морков
- 50 грама путер
- 1 лажица брашно
- 500 мл телешки бујон

### Чекор 1

Месото посолете го и оставете го 1 час на собна температура непокриено или 24 часа во фрижидер покриено.

Солта ќе ги извади течностите од месото и ќе го стави месото во процес на зреење.

### Чекор 2

Во сад измелете го целиот бибер и убаво измешајте.

Во Нутрибулетот ставете ги лукот и маслото и убаво измешајте. Со таа смеса премачкајте го месото, сол и целото месо прекријте го со биберот.

### Чекор 3

Во голема тава ставете го путерот и потпржете го месото за да се затворат порите од двете страни. Месото префрлете го во тавата за печење и прелејте го со остатокот од путерот. Печете го во загреана рерна на 230 степени 15 минути.

Потоа превртете го од другата страна и намалете ја рерната на 110 степени и печете уште 30 минути.

Испеченото месо ставете го на чинија, прекријте го со алуминиумска фолија и оставете го да се одмори 10-15 минути.



#### Чекор 4

Тавата со маснотијата ставете ја на рингла на средна температура.

Додадете 1 лажица брашно и мешајте додека не почне да се сепарира. Потоа додадете го бујонот и оставете да се редуцира додека не добиете густ сос.

#### Чекор 5

Сервирајте со морков и мајчина душичка!

#### Совет

Ако не можете да најдете рефус бибер, можете да приготвувате со готов мешан бибер во мелница.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Округла тава



Нутрибулет

delimano®

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