



Селско месо

Фичо ќе подготви селско месо во оригинален амбиент и ќе се запознае со животот на село. Погледнете го видеото за да видите како!



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **8 лица**
Време на подготовка: **над 3 часа**

Состојки:

- 250 грама мелено месо
- 1 јајце
- 1 лажица брашно
- сол и бибер
- 250 грама свинско месо од бут
- 250 грама јунешки рамстек
- 250 грама пилешки стек
- 350 грама свежи печурки
- лук
- 2-3 глави кромид
- 2 моркови
- 2 говедски коцки за бујон
- путер и масло

Чекор 1

Меленото месо измесете го со јајцето, брашното и зачините.

Мешајте го убаво да се соедини, по потреба додајте малку масло и формирајте мали кофтенца.

Чекор 2

Свинското, говедското и пилешкото месо исецкајте ги на коцки со еднаква големина.

Големината на парчињата месо треба да е еднаква на големината на кофтенцата.

Чекор 3

Стоун Леценд тавата ставете ја на оган, додадете путер и масло.

Кога ќе се загрее додадете го месото да се запржи колку да се затворат порите. Месото извадете го во сад на страна.

Чекор 4

Во истата тава запржете го ситно исечканиот кромид и моркови.

Додадете ги сецканите печурки и запржете ги. Додадете го месото и 1 литар говедски бујон.



Чекор 5

Печете во загреана рерна на 200 степени околу 2 часа. Повремено промешајте, по потреба.

Чекор 6

Сервирајте!

Совет

Совршено одговара за мацкање со домашно лепче, после напорниот работен ден.

Користени производи:



Мултинаменска тава

delimano®

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