



Шпикован џигер со праз и лук

Свеж џигер, шпикован со сечкан лук и праз, во маринада од сенф, црвено вино и балсамиран оцет. Овој начин на подготовка на џигерот го доведува на ниво на врвен специјалитет!



Состојки:

- 750 грама свеж свински или телешки џигер
- 3 главици лук
- 1 страк праз
- 150 мл. црвено вино
- 3 лажички сенф
- 5 лоровови листови
- 1 супена лажица балсамиран оцет
- сол и црн бибер
- 3 супени лажици масло

Чекор 1

Кога ќе купувате свеж џигер, побарајте едно долгнавесто парче. Имајте на ум дека телешкиот џигер е посочен од свинскиот.

Во џигерот со остар нож исечете длабоки попречни џебови, но внимавајте да не ја пресечете долната страна. Растојанието меѓу џебовите треба да биде 2 сантиметри.

Измијте го убаво и оставете го да се исцеди, и впијте го вишокот на вода со хартиена салфета.

Чекор 2

Ситно исечкајте ги празот и лукот. Џебовите убаво премачкајте ги со сенф, а потоа и целиот џигер. Зачинете со сол и црн бибер по вкус. Потоа џебовите наполнете ги со лукот и празот.

Чекор 3

Ставете го џигерот во Делимано Ростерот, прелијте го со балсамиран оцет и масло. Маслото може да го ставите и во претходната постапка, измешано со празот и лукот.

Потоа налејте го одоколу црвеното вино и додадете ги лорововите листови. Покријте ја тавата со алуминиумска фолија.

Чекор 4

Ставете ја тавата во незагреана рерна, а потоа вклучете ја на 200 степени и печете околу 40 минути.

Потоа, извадете ја фолијата, прелијте го џигерот со течноста од тавата и печете го така откриен уште 40 минути на 180 степени.



Чекор 5

Исечете го црниот дроб напречно од џебовите, за парчињата да личат како лепеза и да се гледа полнењето. Сервирајте и прелијте го со преостанатата течност од тавата.

Совет

Подготовката на џигер не е едноставна, бидејќи многу лесно може да го исушите и да биде тврд. Овде сенфот, оцетот и виното го маринираат џигерот и му даваат мекост, а филот го надополнува неговиот вкус.

Пробајте, ви ветуваме дека овој начин на подготовка ќе стане дел од вашето семејно мени!

Користени производи:



Ростер



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