



## Телешко месо во сос од „Кола“ сок

Телешко месо, бавно готвено во сос од „Кола“ сок, кој го омекнува и му дава малку сладок вкус. Месото одлично се комбинира со слатки сосови, а овде додаваме и малку лут сос, за одличен баланс на вкусовите.



### Состојки:

- 2 пилешки гради
- 800 грама телешко месо
- 1 лименка од 300 мл Кола сок
- 2 лажици Чили сос
- 2 лажици сув кромид
- 4 големи моркови
- 2 главици кромид
- 2 -3 чешниња лук
- 1 коцка за телешка супа
- сол, бибер и маслиново масло

### Чекор 1

Време е за СЕЧКАЊЕ: Морковите исечете ги на листови, дијагонално. Исечкајте ги кромидот и лукут, а потоа и месото на крупни парчиња. Зачинете го месото со сол и бибер.

### Чекор 2

Ставете го месото на малку маслиново масло во Гурмет пекачот на функцијата (Saute`) потпржување, и пржете го од сите страни додека порумени. Потоа додајте го зеленчукот, коцката за супа, па прелијте ги со сокот, чили сосот и зачинете по вкус. По потреба, додајте и малку вода, да се покријат состојките.

### Чекор 3

Гответе на функцијата (Slow cook) Бавно готвење, околу 2 часа, или додека омекне месото. Ако јадењето почне многу да врие како што ќе се згуснува сосот, можете да го намалите термостатот под функцијата (Slow cook) Бавно готвење.

### Чекор 4

Телешкото месо го сервираме со пире од компир и тиква, а вие може да го послужите со ориз, или тестенини, по желба.

### Совет

Доколку немате можност за користење на функцијата за Бавно готвење, ова јадење може да го подготвите во рерна, покриено со фолија или капак, на температура од 160С. Повремено проверувајте дали има доволно течност во тавата!



### Совет

Доколку немате можност за користење на функцијата за Бавно готвење, ова јадење може да го подготвите во рерна, покриено со фолија или капак, на температура од 160С. Повремено проверувајте дали има доволно течност во тавата!

### Користени производи:



Гурмет 8 во 1 Пекач



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