

Janjeća paštica

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6 osoba

Sastojci

janjeći but (oko 2 kg)
500 g luka
4 češnja češnjaka
3 mrkve
200 g korijena celera
1 korijen peršina
3 žlice ulja
30 ml K Plus vinskog octa
2 dl crnog vina
50 g K Plus koncentrata rajčice
150 g Garden good šljiva
2 dl vode
4 klinčića
muškatni oraščić
lovorov list
ružmarin
sol i papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Janjeći but odvojite od kosti (i iskoristite ih za juhu ili temeljac). Posolite i popaprite meso sa svih strana. Savijte pripremljeno meso u roladu, pa je povežite kuhinjskim koncem.

Pećnicu zagrijte na 180 °C. Luk ogulite i narežite na četvrtine, a češnjeve češnjaka ogulite i ostavite cijele. Ogulite i narežite mrkvu, celer i korijen peršina na manje komade. Zagrijte tavu na jakoj vatri i kada je vruća dodajte 2 žlice ulja i meso. Zapecite sa svih strana pa izvadite meso i prebacite ga u dublju posudu za pečenje. Oko mesa dodajte povrće i lagano ga nauljite. Pecite 2,5 sata. Povremeno okrenite meso i promiješajte povrće.

Nakon 2,5 sata meso ostavite da se malo rashladi, a povrće propasirajte sa sokovima od pečenja. Možete koristiti i štapni mikser.

U lonac dodajte pasirano povrće, ocat, crno vino, koncentrat rajčice, suhe šljive, klinčiće, malo muškarnog oraščića, lovorov list, nekoliko listića ružmarina i vodu. Kuhajte 30 minuta povremeno miješajući pa skinite kuhinjski konac, narežite meso na odreske i dodajte ih u umak. Kuhajte na laganoj vatri te povremeno protresite lonac ili lagano promiješajte. Po potrebi dodajte još vode. Kuhajte još oko 30 minuta, dok umak nije željene gustoće, a meso mekano. Provjerite začine te posolite i popaprite. Servirajte uz njoke.