


# Karamelizirano carsko meso

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

1 kg carskog mesa  
sol  
600 g svinjske masti  
1 glavica crvenog luka  
1 glavica češnjaka  
1 list lovora  
2 - 3 zrna papra

### **Demi glace:**

1 kg sitno nacijepanih svinjskih kosti  
100 g mrkve  
100 g celera  
100 g peršina  
200 g crvenog luka  
1 - 2 režnja češnjaka  
200 ml crnog vina  
50 g svinjske masti  
1 g papra u zrnu  
50 g brašna  
40 g koncentrata rajčice  
2 l mesnog temeljca  
sol po želji

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Narežite carsko meso na kocke, posolite i pustite da se marinira preko noći. Zagrijte mast samo da lagano krčka, dodajte lovor, papar, prepolovljenu glavicu luka i češnjaka, dodajte kocke mesa i lagano krčkajte

1 sat.

Zatim pojačajte vatru i pecite meso do željene boje. Poslužite vruće.

Ako želite, pečene kocke mesa možete ubaciti u demi glace (smeđi umak od pečenja).

Za umak nacijepane kosti stavite u lim, dodajte svinjsku mast i pecite u pećnici 1 sat na 200 °C. U međuvremenu sjeckajte luk, mrkvu, celer, peršin, zgnječite češnjak. Nakon sat vremena ubacite sve sjeckano povrće i koncentrat rajčice, promiješajte i dalje pecite 30 minuta. Izvadite iz pećnice, prebacite u posudu u kojoj ćete nastaviti kuhati, pospite brašnom i pržite 10 minuta stalno miješajući.

U lim ulijte crno vino i dignite karamel od pečenja. Kostii podlijte s 2 l temeljca, dodajte papar u zrnu i kuhajte na laganoj vatri sat vremena uz povremeno miješanje. Sada dodajte vino i karamel iz lima, kuhajte na laganoj vatri dok tekućina ne ukuha na  $\frac{1}{4}$  (oko 500 ml). Demi glace se ukupno kuha minimalno 6 sati.