

Jagnjetina ispod sača - peke

Zavisno od veličine sača-peke, možete pripremiti pola jagnjeta za vaše goste. Naravno da zavisi i od rodnog lista dotičnog janjeta kao i od fizičke konstitucije istog. Preporučujem da u mesari tražite janje do 12kg, ljubazno zatražite od mesara da vam tranžira jednu polovicu (lijevu ili desnu svejedno) na četiri dijela. Jedan od tih djelova će biti rebra, prava poslastica za sve poguzije ali vam preporučujem da ih (barem zasada) isključite iz vašeg kulinarskog projekta.

Meso operite u mlakoj vodi i utrljajte dvije šake soli a zatim ušpikujte nekoliko češnjeva bijelog luka na mjestu po vašem izboru. Jagnjeće meso ima jako puno masnih vlakana te zbog toga ne trebate nipošto dodavati masnoću. Pola čaše vode na početku je više nego dovoljno jer će vrlo brzo nakon dizanja temperature pečenja - meso pustiti masnoću, a povrće vodu.

Pri kontroli pečenja (nakon 60-90 minuta) možete u tepsiji malo uraditi novi raspored i napraviti mjesta za rebra koja ste u prvoj fazi "zanemarili" jer im stvarno ne treba toliko vremena pod jakom temperaturom kao ostalim dijelovima. Tada možete dodati i krompir sa ostalim povrćem ako prvobitno nije bilo dovoljno mjesta u tepsiji. Predlažem još jednu kontrolu (dva - dva i po sata od početka pečenja) prilikom koje ćete pivom zaliti meso i time ne samo popraviti aromu nego postići zlatnu boju kože na rebrima i ostalim anatomskim dijelovima jagnjeta.



Nekoliko načina je kako ćete jelo prezentirati vašim gostima. Najvažnije je svakako kako vi lično volite, ali umnogome zavisi i od prirode vaših gostiju. Ako je povod okupljanja više formalan i ako ne poznajete dovoljno vaše goste, sigurno je najoptimalniji način kao na donjoj slici, meso izvadjeno iz tepsije i izrezano na pristojne komade, garnirano sa krompirom i povrćem po vašem ukusu.

Najpraktičniji način je ako po završetku pečenja pozovete vaše goste da sa tanjurom prilaze mjestu na kome vi dijelite meso na manje komade i pokušavate svakome udovoljiti. Naravno da će te vještim pokretima sakriti rebra i dijelove vrata za vas ili neku podjednako važnu osobu. I sa podjelom krompira budite oprezni i u pola

posla provjerite hoće li biti dovoljno za sve preostale goste.

SASTOJCI

- * 3-5 kg janječeg mesa
- * luk + bijeli luk
- * 2-3 kg krompira
- * senf
- * sol
- * ruzmarin
- * + povrće po izboru
- * pivo (toplo)

VRIJEME PRIPREME

20 minuta

VRIJEME PEČENJA

3 sata

Ovo je jedina fotografija koju sam "posudio" sa interneta od nepoznatog autora koji se zbog toga sigurno neće ljutiti. Da znam detalje ovdje bih ih naveo al' ovako mi ostaje da kažem: "bravo majstore" i sač-majstoru i fotografu ako su to dvije različite osobe.