

Teletina ispod sača - peke

Daleko najpopularnije jelo koje možete pripremiti sa daleko najmanjom šansom da vam projekat ne uspije.

Dvije šake soli utrljajte u meso, namažite ga senfom i špikujte ga sa bijelim lukom na strateškim mjestima. Gušćijom mašću umrljajte krompir i kad sve stavite u kovanu tepsiju dodajte male komade suvog mesa ili još bolje sušene slanine, pola čaše vode i nekoliko grančica ruzmarina.

Ako vam vjetar oduva toplotu na jednu stranu desiće vam se situacija kao na slici desno. Zbog toga se preporučuje dobra zaštita od vjetra i kontrola "u pola posla" kao na slici na drugoj stranici. Primjećujete da u ovom slučaju nema krompira i povrća - samo meso. To sam probao recept jednog prijatelja al' ipak tvrdim da je najukusnije kad se sve zajedno priprema.

Koliko dugo ćete jelo držati pod sačom - pekom zavisi od količine mesa, jačine pripremljenog žara, strujanja vazduha koji raspiruje žar, količini vode na dnu tepsije i drugih okolnosti. Titulu sač-majstor nije niti lako dobiti niti je lako sačuvati je i svaki gastronomski projekat je izazov...





SASTOJCI

- * 3 - 4 kg telećeg mesa (rebra, vrat, koljenica)
- * luk + bijeli luk
- * 2 - 3 kg krompira
- * senf
- * guščija mast
- * sol
- * ruzmarin
- * suvo meso, slanina
- * + povrće po izboru

VRIJEME PRIPREME

20 minuta

VRIJEME PEČENJA

3 sata

