

Da se upoznamo: ja sam električni sač

OTVOR - za ventilaciju

VRATA - zatvorena za vrijeme pečenja

PROZORI - Omogućavaju da u svaka doba provjerite u kojoj je fazi pečenje.



GRIJAČI - Strateški namješteni da peku hranu odozgo i odozdo. Zbog blizine i jačine grijača hrana se vrlo brzo ispeče, ukus za desetku

TEPSIJA ZA HRANU - Aluminijska zato što najbolje provodi temperaturu a još bolje su one emajlirane.



UKRATKO - SVA JELA koja se mogu pripremiti ispod tradicionalnog sača - peke MOGU se pripremit koristeći električni sač. Komadi mesa trebaju biti malo manji tako da je vrijeme pečenja 50 - 60 minuta!!!

PLUS

- * BRZO - pečenje 50 - 70 minuta
- * ČISTO - nema dima i pepela
- * U BAŠTI - sjedite i pričate s gostima, pijete osvježavajuće alkoholne napitke a jelo se samo peče uz vašu samo povremenu kontrolu
- * JELO SPREMNO - tepsiju stavite pred goste da se služe, pa ko šta voli, nek' izvoli...

MINUS

- * NEMA - šmeka od dima
- * NEMA - gušta oko vatre
- * SUVIŠE - brzo i čisto



Najbolje je da koristite dvije-tri vrste mesa plus komadić suhog mesa ili kobasice, puno povrća po izboru i začine po želji. **USPJEH ZAGARANTOVAN.**





SASTOJCI

- * 1 - 2 kg raznog mesa (rebra, vrat, bataci)
- * luk + bijeli luk
- * 1 kg krompira
- * 1/2 kg slatkog krompira
- * gušćija mast
- * sol
- * ruzmarin
- * suvo meso, slanina
- * + povrće po izboru

VRIJEME PRIPREME

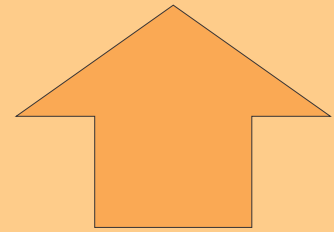
20 minuta

VRIJEME PEČENJA

50 minuta



Za desert - nešto laganije



Ako ste sa uspjehom položili za sač-majstora ili ako ste barem sudjelovali u ovom čarobnom putovanju malih tajni velikih majstora kuhinje - red je da za desert imate nešto laganije. Na slikama je nekoliko prijedloga a vama prepuštam da kao i kod pripreme glavnog jela date mašti da vas vodi.

Nakon konzumiranja ukusne hrane i uz osvježavajuće alkoholne napitke, vrijeme je da temu razgovora i poglede ponovo usmjerite ka zvjezdanom nebu. Milijarde tačkica koje tako spokojno trepere na nebu kao da nam daju do znanja da smo dio nečeg ogromnog, beskrajnog svijeta punog tajni. Jedno od nejdivnijih ljudskih dostignuća je spoznaja. Svako novo otkriće čini nas neizmjereno sretnim i bogatim. Ako su ovih par stranica nekoga od vas obogatili - nije mi žao truda i veselim se sa vama.



Očekujem Vaše recepte i fotografije na: cooking@traditionalcooking.com.au.
Sa Vašim dopuštenjem iste bih postavio na sajt www.traditionalcooking.com.au
i time omogućio i drugima da uživaju u vašim kulinarskim specijalitetima.

Importer & Distributor



Ph/Fax: (07) 3879 1390, Mob: 0415 733 444
Email: cooking@traditionalcooking.com.au

www.traditionalcooking.com.au