

There are no translations available.



POTREBNO: Pripremite (za 6 - 8 osoba):

- 8 glavica luka, 2 režnja češnjaka, 4 mrkve sol, papar,
- 2 kg mesa od prsa ili plećke mladog vepra
- 1,5 dl jakog crnog vina
- 2 žlice maslinova ulja
- 2 lovorova lista, peršinovo lišće
- 15 dag dimljene slanine
- klinčić,
- mast ili ulje
- 2 žlice brašna
- lovorov list, majčinu dušicu, kožicu dimljene slanine

Za prilog:

- 50 dag rezanaca
- 5 dag maslaca

NAČIN PRIPREME: Za marinadu oljuštite i očistite, te vrlo sitno nasjeckajte 2 glavice luka i režanj češnjaka, a 2 mrkve naribajte. Pomiješajte, posolite i popaprite. Veprovinu narežite na kocke ruba 5 cm, začinite pripremljenom smjesom, te zalijte vinom i maslinovim uljem. Dodajte sjeckano začinsko bilje i ostavite na hladnom marinirati najmanje 1 dan. Zatim slaninu narežite na kocke ruba 2 cm, i ispržite s nasjeckanim preostalim lukom. Dodajte preostale narezane mrkve i veprovinu, te pržite da posmeđi. Pobrašnite i popržite da poprimi boju. Zalijte ocijeđenom marinadom koju ste kuhanjem upola smanjili. Oljuštite i nasjeckajte preostali

češnjak, dodajte stucani klinčić i pospite kožicu od slanine. »vrsto je savijte i zamotajte koncem, te primiješajte jelu. Dodajte majčinu dušicu i lovor. Kad provri, poklopite i kuhajte otprilike 3 sata na laganoj vatri. Posolite, popaprite. Ako je potrebno, dolijevajte vodom. Uz gulaš ponudite rezance začinjene maslacom.