

Purica Z mlincima



 Simple

Ne znam kako vama, ali meni je prva i valjda, zauvijek asocijacija na pojam puretine, ona s mlincima. Klasik hrvatske tradicionalne gastronomije i predivan jednostavan obrok uz koji će se svaka obitelj okupiti. Kod nas je ona svaki Božić broj jedan, ali bude tu još nedjelja u godini kada se odlučimo počastiti ovom “pečenkom”.

Znalci kažu kao je zabatak najkvalitetniji dio, jer je sočan, file drži “fancy” status, a meni je oduvijek batak bio zakon

Sastojci:

- puretina Ravlić
- senf
- svinjska mast Ravlić
- mlinci

– sol

Zagrijte pećnicu na 180-200 stupnjeva. Osušite meso ubrusima i dobro nasolite, namažite senfom i stavite peći u poklopljenu posudu na malo masti. Povremeno provjerite puricu, okrenite je i zalijte masnoćom od pečenja. Pecite cca 2h, ovisno o veličini komada.

Zakuhajte vodu, a mlince natrgajte pa ih prelijte vrelom vodom i posolite. Poklopite i ostavite tako 5 do 10 minuta. Ocijedite ih i pomiješajte s masnoćom u kojoj se pekla purica.

Kratko mlince stavite u pećnicu dok režete meso koje možete složiti na mlince. Poslužite uz zelenu salatu i čašu graševine.

Dobar tek!



