

Hrskavo carsko meso



 Jednostavan

Priprema:

- Carsko meso unakrsno zarežite po površini na „kockice“. Zarežite plitko tako da zarežete samo kožu i masnoću ispod nje sve do mesa, pripazite da ne zarežete i meso.
- Meso posolite sa svih strana i premažite sa mješavinom ulja, senfa i mljevene paprike.
- Meso stavite u posudu za pečenje, dodajte domaću svinjsku mast RAVLIĆ i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 140-150°C. Meso pecite cca 1,5 sata. Nakon 1,5 sata meso prelijte s tekućinom iz posude i vratite natrag u pećnicu da se peče još 20 minuta na 200-220 °C, dok korica mesa ne postane hrskava.
- Carsko meso poslužite s prilogom po želji, mi smo se odlučili na kratko prženu svježnu crvenu papriku.





