

Novogodišnja prasetina



 Jednostavan

Kaže narodna mudrost kako je nužno na novogodišnjem stolu poslužiti prasetinu jer to donosi sreću u godini koja dolazi. Praznovjerni ili ne, mi vjerujemo najviše u dobru i ukusnu hranu i zato nema nedoumica oko toga što ćemo poslužiti za najdužu noć u godini.

Uz pečenu prasetinu najčešće služim neku osvježavajuću salatu pa ću ovaj put onu od jabuke i celera.

Kratki savjeti za savršenu pečenu hrskave korice:

- posušite meso ubrusima i dobro nasolite
- ostavite na hladnom nepokriveno preko noći kako bi se koža isušila
- prije samog pečenja unesite je na sobnu temperaturu sat vremena
- zagrijte pećnicu na 220-230 stupnjeva
- otopite svinjsku mast pa s još toplom prelijte pečenu prije pečenja
- stavite meso u pećnicu
- ulijte u tepsiju malo vode
- nakon pola sata temperaturu smanjite na 150 stupnjeva i pecite cca 3 sata
- ako korica nije dovoljno hrskava, pojačajte na 250 i kratko zapecite

SALATA OD JABUKE I CELERA:

Ogulite i naribajte nekoliko jabuka, odmah pokapajte s limunovim sokom da ne potamne. Očistite i naribajte celer. Umiješajte mileram i malo majoneze i poslužite uz toplu ili hladnu pečenu. Salatu možete čuvati poklopljenu na hladnom danima pa nije loše odmah napraviti veću količinu

Dobar tek i sretna nova 2020!



