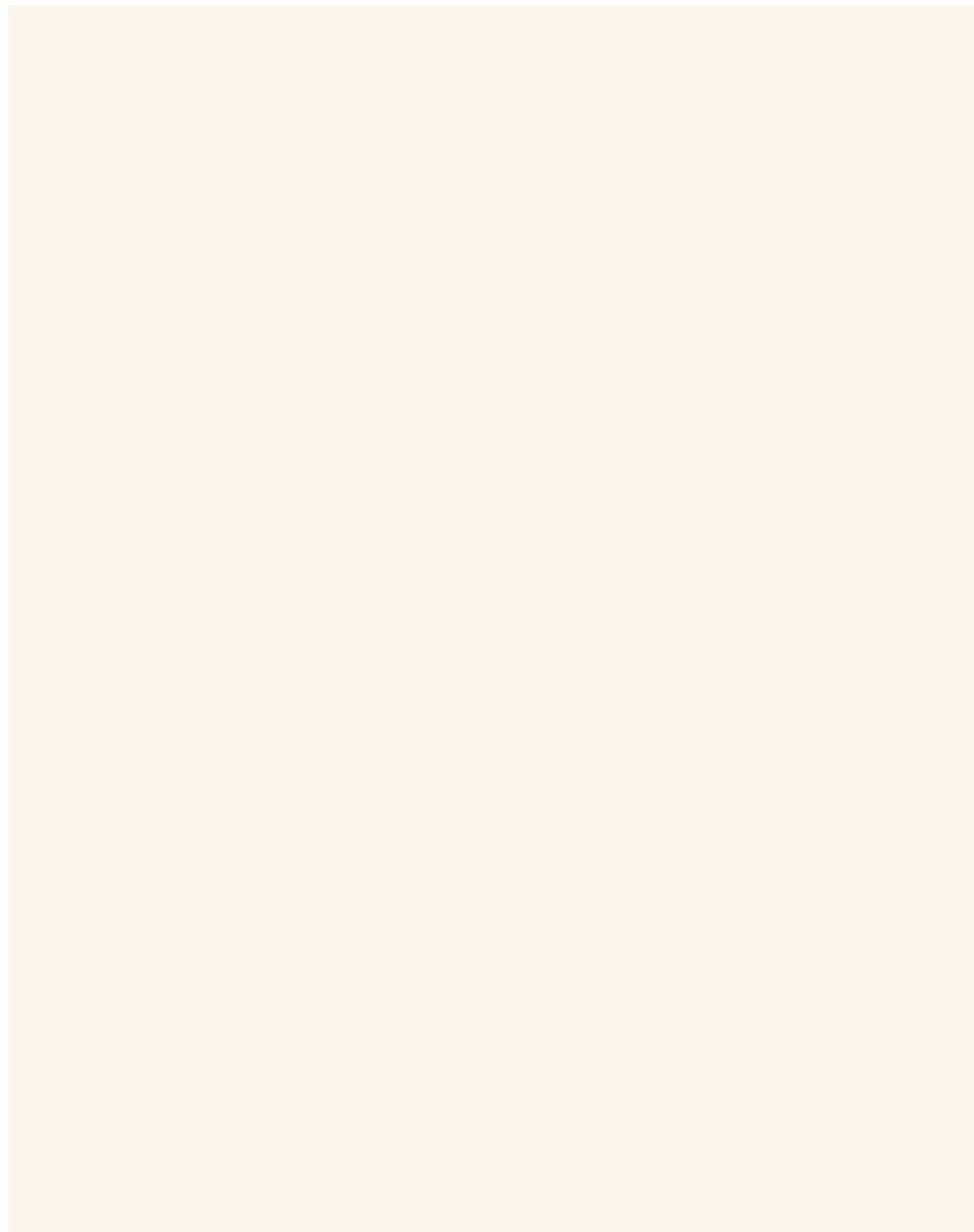


Rolano carsko s hrskavom kožicom





👨‍🍳 Jednostavan

Svinjska potrbušina, poznata i kao carsko meso meni je najdraža pripremljena kao rolano meso s dobrom kombinacijom začina. Oko njega je potrebno malo više truda, ali vjerujte mi, vrijedit će svake minute. Najbolje je pripremljeno na ražnju, ali odlično jelo dobit ćete i ako ovaj recept pripremite kod kuće, u pećnici.



Sastojci :

- cca 2 kg svinjske potrbušine u komadu (tražite od mesara da vam iz tog komada makne rebra i hrskavicu kako to ne biste morali sami kod kuće)
- 50 g svinjske masti
- Krupna sol
- 50 g maslaca
- Krumpir

DRY RUB

- 1 žličica soli
- 2 žličice obične slatke crvene paprike
- 1 ½ žličice češnjaka u prahu
- ½ žličice Cayenne paprike
- 1 žličica gorušice
- 1 žličica papra
- 1 žličica dimljene soli
- 2 žličice dimljene crvene paprike

Prvo vrlo ostrim nožem ili žiletom zarezati kožu na rombove kako bi dobili one hrskave komadiće kože koje svi volimo. Uzdužno razrezati cijeli komad mesa i otvoriti kao knjigu s kožom prema dolje te utrljati svinjsku mast u cijeli komad. Pripremiti dry rub, pomiješati sve sastojke, najbolje ih je “rasturiti” u mužaru ili pomiješati sve u zdjelici i izdrobiti žličicom. S unutarnje strane, gdje nije koža, utrljati dry rub i žličicu soli i čvrsto zarolati tako da koža bude s vanjske strane. Čvrsto povezati sa žicom ili špagom za pečenje. Kad se zarola, kocke koje ste zarezali na koži će se raširiti te u njih treba utrljati sol i obrisati papirnatim ručnikom. Koža mora biti suha prije pečenje kako bismo dobili hrskavu koricu.



Zagrijati pećnicu na 150 stupnjeva. Meso peći na rešetci, a na dno pećnice staviti tepsiju s vodom u koju će kapljati masnoća s mesa. Peći u pećnici na 150 stupnjeva 1 h do 1 h i 30 min. Ovakvo pečenje na nižoj temperature naziva se grijanje mesa, a doprinosi tome da toplina uđe u cijeli komad mesa te se ono ravnomjerno zagrijava i peče. Pećnicu pojačati na 220 stupnjeva i peći još 1 h do 1 h i 30 min.



Masnoću od pečenja koja je kapljala u tepsiju na dnu pećnice možemo iskoristiti na dva načina

Masnoću istresti u posudu, dodati začine po ukusu, probati da nije preslano, dodati 50 g maslaca, reducirati, odnosno kuhati da se zgusne te tako dobiti vrlo ukusan umak koji možete jesti uz meso.

Druga opcija je da se u tu masnoću stavi krumpir i ispeče u rerni na 220 stupnjeva 30 min. Najbolje je ako je krumpir prije kuhan ili barem ostavljen 5 min u kipućoj vodi.

