

Polagano pečeno carko meso s pireom od celera i jabuka i pečenim jabukama



Autorica: Monika Topolko

Za 4 osobe

Vrijeme pripreme: 30min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 2h 50min

Ukupno vrijeme: 3h 20min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Salate & prilozi, Meso

Carško meso spada među jeftinije komade mesa, no pečete li ga brižno i polagano na niskoj temperaturi pretvara se u pravi specijalitet. Sočno i mekano meso jednostavno se topi u ustima, a svježina celera i jabuka daju mu prekrasan kontrast i lijep balans.

Polagano pečeno carsko meso

Sastojci

1kg carskog mesa bez kosti
1 žlica krupne morske soli
1 žličica sjemenki komorača
1 žlica maslinovog ulja
malo limunovog soka

Postupak

Ugrijte pećnicu na 200°C. Kožu carskog mesa zarezite oštirim nožem svakih 1 cm, dobro je obrišite papirnatim ubrusom i premažite žlicom ulja. Krupnu sol i sjemenke komorača grubo ustinite u mužaru pa smjesu obilato utrljajte u meso i kožicu, uključujući i proreze. Meso stavite na lim za pečenje (nije ga potrebno namastiti jer će meso pustiti dosta masnoće i soka) i pecite oko 20 minuta tako da se kožica zažari. Potom kožicu poskropite sa malo limunovog soka, smanjite temperaturu pećnice na 160 °C i pecite još oko 90 minuta. Meso povremeno zalijevajte sokovima koje je pustilo. Kad je meso mekano (to provjerite tako da gurnete vrh noža u najdeblji dio mesa), pećnicu ponovo pojačajte na 200°C i pecite još 20 minuta dok se kožica lijepo ne zažari i ne postane hrskava. Meso izvadite na dasku za rezanje i ostavite da odmara 15 minuta prije rezanja.

Pire od celera i jabuke

Sastojci

500g oguljenog i nasjeckanog celera (otprilike 1 veliki)
2 jabuke, oguljene i nasjeckane
3 grančice timijana
1 žličica soli
2 žlice maslaca
3 žlice vhrnja za kuhanje

Postupak

Celer, jabuku i grančice timijana stavite u lonac, prekrijte vodom i dodajte sol te kuhajte dok ne zavrije. Potom smanjite vatru i ostavite da se lagano krčka 15-20 minuta, odnosno dok celer ne omekša. Izvadite grančice timijana i ocijedite vodu, ali malo vode sačuvajte.

Celer i jabuke propasirajte štapnim mikserom dodajući žlicu po žlice sačuvane vode dok ne dobijete željenu kremastu konzistenciju. Lonac vratite na vatru, dodajte maslac i vrhnje te kuhajte uz stalno mijašnje još minutu, odnosno dok se pire ne ujednači. Dodajte još soli ukoliko je potrebno, maknite s vatre, poklopite i čuvajte na toplome.

Pečen jabuke

Sastojci

2 srednje jabuke
2 ljubičasta luka
1/2 žličice soli
svježe mljeveni papar
1/4 žličice sjemenki komorača
5 grančice timijana
2 žlice maslinovog ulja

Postupak

Jabuke i luk narežite na veće komade i rasporedite ih u jednom sloju u posudu za pečenje. Posolite, popaprite, dodajte sjemenke komorača i grančice timijana. Prelijte maslinovim uljem i dobro promiješajte te stavite u pećnicu čim izvadite meso. Pecite na 190°C oko 20 minuta, odnosno dok jabuke ne omekšaju.