

Domaci zec u umaku



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za oac (rasol):

- 3 l vode
- 100 g peršuna - koren narezanog na listice
- 100 g šargarepe narezane na listice
- 60 g celera - koren narezanog na listice
- 80 g crvenog luka
- 6 češnjabelog luka
- 20 bibera u zrnu
- 5 kleka u zrnu
- 6 listovalovora
- 2 karanfilica
- malo majcine dušice
- malo soli
- 2 kašikesuvog biljnog zacina
- 250 ml vinskog sirceta

Meso:

- 4,5 kg zeca (2 kom)

Za špikovanje:

- malo belog luka
- malo dimljene slanine

Za umak:

- 200 g masti
- 100 g dimljene slanine
- 5 češnjabelog luka
- 4 glavic crvenog luka
- 50 g peršuna - koren narezanog na listice
- 100 g šargarepe narezane na listice
- 200 ml poluslatkog belog vina
- 1 l vode ili bistre supe
- 2 kašik mekog brašna
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 1 kašičica ljutkastog senfa
- i još: korenasto povrće iz paca
- (peršun, šargarepa, celer)

Priprema

Priprema paca: U šerpu stavite vodu, na listice narezan: peršun korena, šargarepa i celer, 1 glavicu crvenog luka rasečenu na 4 dela, češnjeve belog luka, zrna bibera i kleke, karanfilice, lovorov list, majčinu dušicu, so i suvi biljni zacín.

Šerpu stavite na jaku vatru i kuvati dok ne proključa cca 10 minuta. Kada proključa, smanjiti vatru i kuvati još 35 minuta. Šerpu skinuti sa vatre i pustiti da se smesa ohladi. U ohlaenu smesu dodati vinski sirce. Tom smesom prekriti očićene zeceve i ostaviti na tamnom i hladnom mestu oko 12 sati.

Zeca izvaditi iz paca, iseci na parcađ i našpikovati režnjevima belog luka i suve dimljene slanine. Tako pripremljenog zeca pržiti na masti sa svih strana u dva puta po 20 minuta i peceno meso izvadite na tanjir.

Na masnoci u kojoj se pržio zec staviti sitno iseckan crveni luk i propržite da postane staklast. Dodajte korenasto povrće iz rasola, iseckanu svežu šargarepu (100 g) i peršun koren (50 g) te iseckan beli luk, malo prodinstajte i dodajte zeca, vodu i supu (oko 750 ml) te dinstajte 30 minuta. Nakon isteka 30 minuta dodajte 250 ml vode ili supe, dinstajte 10 minuta te dodajte 200 ml kvalitetnog poluslatkog belog vina, soli i suvi biljni zacín i dinstajte još pola sata, odnosno dok meso ne omekša (vreme dinstanja zavisi od starosti zeca). Parcađ dinstanog zeca izvadite na tanjir, a sve ostale kuvane sastojke izmiksajte štapnim blenderom ili u čaši za frappe. Izmiksano povrće stavite u šerpu na laganu vatru dodajte brašno, senf i pavlaku za kuvane te prokuvajte. Na kraju stavite zeca i sve zajedno kratko prodinstajte.

Savet

Evo još jednog pikantnog recepta iz stare rune sveske, a nasleđen od moje majke. Svako utrošeno vreme se isplati jer se dobije divan sveani obrok.