

Carsko meso sa ljutim krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g karea
- so
- biber
- 1/2 veze peršuna
- 1/2 veze celerovog lista
- ruzmarin
- 600 g kuvanog mladog krompira
- 20 g putera
- tabasko sos
- mirodjija
- 100 ml pavlake

Priprema

Meso mora da bude u komadu. Ocistite ga od masnoce i žilica. Posoliti ga, pobiberiti i uvaljati u sitno isecen peršunov i celerov list.

Sve uviti u foliju i peci 45 minuta u rerni na 220 stepeni. Izvaditi iz rerne, skinuti foliju i peci još 15 minuta, da meso poprimi lepu boju.

Za to vreme skuvati krompir, ocediti ga od vode i soltirati na puteru. Zaciniti i dodati tabasko sos, pavlaku i kuvati 2-3 minuta.

Servirati ljuti krompir, uz tanko secene komade karea.