

## *Domaci zec u umaku*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Za oac (rasol):**

- **3** Ivode
- **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** cešnjabelog luka
- **20**bibera u zrnu
- **5**kleka u zrnu
- **6** listovalovora
- **2**karanfilica
- **malomajcine** dušice
- **malosoli**
- **2** kašikesuvog biljnog zacina
- **250 ml**vinskog sirceta

#### **Meso:**

- **4,5 kg**zeca (2 kom)

#### **Za špikovanje:**

- **malobelog** luka
- **malodimljene** slanine

## Za umak:

- **200 g** masti
- **100 g** dimljene slanine
- **5** češnjabelog luka
- **4** glavice 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** kašike 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 rasecenu na 4 dela, češnjeve belog luka, zrna bibera i kleke, karanfilice, lovorov list, majčinu dušicu, so i suvi biljni zacín.

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

Zeca izvaditi iz paca, iseci na parcad 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). Parcad dinstanog zeca izvadite na tanjir, a sve ostale kuvane sastojke izmiksajte štapnim blenderom ili u caši za frape. 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 nasleen od moje majke. Svako utrošeno vreme se isplati jer se dobije divan sveani obrok.