

*Patin *Pržen Grašak* i Konsome*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Konsome:

- **2 (500 g)**vece govedje koske sa
- malo masnog mesa na njemu
- **1**paradajz
- **1**šargarepa
- **1 štapi**ccelera
- **1 manja glavica**crnog luka
- buket garni (peršun, lorber i timijan i izvinte
- Francuzi ja stavim i ruzmarin)

Testo za peceni grašak:

- **2**jajeta
- **1 prstohv**atsoli
- **1 kašika**mleka
- **1/2 šolja**brašna

Priprema

Konsome, pripremimo sastojke.

Meso prvo prepržimo sa svih strana. Za 1 l konsome ce vam trebati oko 500 g kostiju. Stavimo u slow cooker, nalijemo vodu i na najnižoj temperaturi kuvamo nekoliko sati. Ne mešamo da ne bismo dobili zamucenu supu. Kada se meso skuvalo izvadimo sve sastojke osim supe.

Ja to obicno onda pažljivo uspem u tepsiju da bi se brže ohladilo, mada ako ostavite preko noci, ujutru samo skinete sloj masti koja se formirala na površini. Supu zatim procedimo kroz finu gazu, ako je potrebno i nekoliko puta, dok zaista ne bude bistra. Konsome je gotov. Pre posluženja samo ga zagrejte , da ne provri. Osim pecenog graška, kao što je u ovom receptu, može se koristiti kao dodatak i razno povrce, jaje i slicno.

Prženi grašak. Pripremimo sastojke.

Razbiti 2 cela jajeta u kazance za sneg. Dodati malo soli, 1 veliku kašiku mleka, pa sve to mešati i dodavati malo-pomalo brašna (meni je trebalo oko 1/2 šolje brašna, 65 g) , dok se ne dobije masa tako gusta koja, kad se propusti kroz ?ev?ir, ne curi vec kaplje.

Masa mora biti gušca no što je masa od koje se prave palacinke. U tiganj staviti više masti i dobro je zagrejati. Na mast, kroz ?ev?ir, sipati malo-pomalo testa i dok se bude cedilo kroz ?ev?ir testo ce dobijati oblik zrna graška. Ne sme se nikako sva masa sipati u tiganj odjednom, no samo toliko koliko je potrebno da svako zrno ima dovoljno mesta i zasebno se prži sve dok ne porumeni. Kad je testo prženo, vaditi ga rešetkastom lopaticom iz masti, a postupak ponavljati dok sav "grašak" ne bude ispečen. Ovaj uložak spušta se u konsome tek onda kad se konsome iznosi na sto.

Ovako.

Savet

Kada sam videla na brzinu naslov za novu igricu u Patin 15ti kuvar: Prženi grašak, baš sam pomislila: otkud od tolikih divnih kreacija da izaberu baš grašak. :) Naravno da sam u brzini previdela znakove navoda kod graška. Tako ja u svom ne znaju naberem grašak u bašti i spremim se da vidim kako ga to Pata prži :) Zna?i grašak u drugo jelo, a za Patin grašak drugi dan, dok prvo spremimo konsome. Danas se konsome vrlo retko pravi, jednostavno jer se nema vremena, a proces je malo poduži. No u pomo? je došao slow cooker i tako u Patinu ?ast, a i da se podsetimo napravismo i doma?i konsome. Se?am se kad smo kod novog mesara prvi put pitali da nam da nekoliko koski, on nam ih je dao i rekao da ?e se kuca radovati (koske ovakve vrste mesar daje besplatno). Moja devoj?ica koja je bila sa mnom na to odgovori: Naš ker ne voli da jede supu :)