

Dalmatinska pašticada



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 - 1.5 kg** juneceg ili goveeg buta
- **4** šargarepa
- **2** crni ili crveni luk
- **1/4** korenacelera
- **4** cenabelog luka
- **1** kašicicabibera
- **1** kašicicasoli
- **200-300 ml** crnog vina
- **5-6** kom suvih šljiva bez koštice
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1** prstohvat peršuna
- **3-4** kom lovorovog lista

Prilog:

- **500** gnjoke

Priprema

Meso je potrebno prvo dobro ocistiti od masnoce, žilica i svih tvrih delova ako ih ima. Može se koristiti meso od buta ili plecke, ali necete pogrešiti sa bilo kojim drugim čistim komadom junetine. Bitno je da meso bude iz jednog komada. Šargarepu, luk, celer (ne sve) je potrebno iseci na štapica do 3-4 centimetra dužine i u zavisnosti od velicine komada mesa, našpikovati pomocu tankog noža (meso ne treba seci vec samo izbušiti nožem). Takoe ubaciti i beli luk - tu mogu cele glavice. Ostatak povrca iseckati u posudu u kojoj ce meso da se

marinira. Dodati meso u posudu, naliti crno vino i ostatak vodu da ceo komad bude potopljen. Ostaviti preko noci.

Izvaditi meso iz marinade, procediti povrce ali sacuvati sok od marinade za kasnije. U veliku, duboku šerpu staviti ulje ili svinjsku mast i propržiti komad mesa sa svih strana dok ne porumeni.

Nakon što je meso proprženo, odložiti ga sa strane, pa u istu šerpu dodati povrce iz marinade i dinstati koliko je potrebno da omekša. Nakon toga, vratiti komad mesa, uliti sok od marinade i dodati vrele vode dok ne prelije meso. Dodati suve šljive, lovorov list, so i biber. U zavisnosti od velicine i vrste mesa, kuvati uz dodavanje vode oko 2h. Pola sata pre kraja nije potrebno dodavati vodu.

Kad je meso omekšalo, izvaditi ga iz šerpe, iseci pažljivo na tanke kriške, sadržaj šerpe izpasirati štapnim mikserom (može i pasirkom za pire), a zatim u sos vratiti meso, dodati suvi biljni zacin po ukusu, malo peršuna, svežeg ili suvog i ostaviti još oko pola sata da upije sokove.

Njoke spremite po uputstvu sa pakovanja. Servirati i uživati u ukusu.

Savet

Ukoliko sos nije dovoljno gust, možete dodati i hlebne mrvice - prezle. Takoe, ako volite nešto slai ukus, možete dodati još 100ml crnog vina sa 1-2 kašičice šeera ili proseko ako imate, kad iseete meso na kriške. Umesto suvih šljiva, mogu se koristiti i suve smokve.