

Savršeno pecenje



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **ok 1kg**roz bif ili biftek
- **po potrebi**so
- **po potrebi**sveže mleven krupni crni biber

Priprema

Tajna dobrog pecenja se naravno prvobitno krije u vrsti mesa, a tek na drugom mestu je nacin pripreme koji naravno opet nije manje važan. Za junece pecenje najbolje je koristiti meso koje se nalazi na donjoj polovini lee blizu kicme. Najmekši je file tj. biftek, ali je on vecini van domašaja zbog cene. Ništa manje kvalitetno meso ali mnogo jeftinije je rozbratna i roz bif tj . lažni biftek koji se mogu naci po ceni obicnog buta.

Meso obavezno kupite oko tri dana pre nego što ga želite pripremiti. Odpakujte ga operite od necistoce, sitnih kostiju i sl., osušite papirnim ubrusom i sklonite u frižider gde vam ne smeta. Meso mora biti na nekakvoj rešetkastoj podlozi da bi višak tecnosti mogao kapati. Meso na ovaj nacin zri i dobija puniji ukus.

Pre pecenja meso izvadite oko 2 sata ranije iz frižidera, odstranite nožem eventualno tvrde sasušene delove.

Pripremljeno meso prvobitno pecemo na vrelom suvom tiganju, bez masnoca, sa svih strana oko 1.5 minut da zatvorimo sve pore pre pecenja u rerni.

Meso zatim zacinimo po ukusu, ja volim jednostavne zacine za pecenje, a to je krupno tucani svež crni biber i morska so. Zacinimo bogato i dobro utrljamo u toplo meso.

Dok smo vršili pripreme rerna je već uključena i greje se zajedno sa tepsijom na 125 stepeni celzijusovih. Meso čim zacinimo stavljamo na zagrejanu tepsiju u rernu na dalje pečenje. Da se ne bi puno mucili koliko meso treba peći težinu vašeg mesa podelite sa 15 (ovo parče je teško 960 g i pečeno je 64 minuta) i dobićete koliko minuta se ono mora peći ovo vam je minutaža za sočno srednje pečeno (blago rozikasto, ne krvavo) meso. Ukoliko želite polu pečeno jace rozikasto ili krvavo pečeno u proces pečenja uključite i termometar za meso za polu pečeno ubodite termometar u sredinu mesa temperatura mora biti oko 60 celzijusa, za krvavo pečeno temp je oko 50 celzijusa kod gotovog pečenja.

Gotovo pečenje odmah po vaenju umotamo u foliju i ostavimo da se odmori od 10 do 20 min. Temperatura u foliji poraste još oko 4 stepena pa na to treba paziti kada želite krvavo pečeno meso.

Savet

Ovako pripremljeno pečenje treba se oštirim nožem na tanke šnite. Možemo ga poslužiti toplo, hladno, u sendviu, zaista je savršeno za sve varijante.