www.moji-recepti.net

Recept:
Priprava mesa za peko



Sestavine:
1 kg mesa
2 x kolobarja limone
1 x šop peteršilja
1/2 x čajne žličke kajenskega popra
1 x čajna žlička rdeče paprike
4 x stroki česna
1 x pest grobo nasekljanega pora
2 x čajni žlički soli

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Vzamemo približno 1 kg mesa v našem primeru je to perutnina, ga ustrezno nasolimo. Pri nas ne maramo preveč slanih stvari, zato smo uporabili samo 2 čajni žlički soli. Če želite, jo lahko dodate več.
- Vso meso položimo v stekleno posodo s pokrovom in dodamo sestavine 1 kg mesa, 2 x kolobarja limone, 1 x šop peteršilja, 1/2 x čajne žličke kajenskega popra, 1 x čajna žlička rdeče paprike, 4 x stroke česna stroke stisnjemo in 1 x pest grobo nasekljanega pora.
- V posodo ni potrebno doliti vode, saj za sočnost poskrbi že samo meso.
- Meso se peče približno 2 uri na 200 stopinj Celzija.