

Glazirano suvo meso sa karanfilićem, kuvano vino i pijano voće

Glazirano suvo meso sa karanfilićem

1 kg dimljenog suvog mesa
2 šargarepe
2 štapića celera
2 praziluka
2 glavice crnog luka
2 lista lovora
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera u zrnu
1 kašika karanfilića u zrnu

Glazura

$\frac{1}{4}$ kašičice slatke mlevene začinske paprike
 $\frac{1}{4}$ kašičice cimeta
6 kašika pirea od dunja
3 kašike aćeto balzamiko sirćeta
2 kašike soka od pomorandže

Način pripreme

Meso staviti u šerpu odgovarajuće veličine. Praziluk preseći uzduž na četvrtine, šargarepe preseći uzduž, celer iseći na štapiće, crni luk na četvrtine. Ubaciti povrće u šerpu sa mesom i naliti vodom da ogrezne, dodati lovor i biber u zrnu. Poklopiti i kuvati 1h na srednjoj vatri. Potom izvaditi meso i ostaviti da se kratko prohladi. Komade mesa ušpikovati karanfilićima. Povrće prebaciti u pleh i meso staviti na povrće. Sve sastojke za glazuru sjediniti i zagrejati do ključanja potom premazati meso. Peći 15 minuta na 190 stepeni, pa ponovo premazati i peći još 15 minuta.



Kuvano vino i pijano voće

1 l crvenog vina
250 ml vode
4 kašike šećera
prstohvat bibera
 $\frac{1}{4}$ kašičice mlevenog bibera
 $\frac{1}{4}$ kašičice cimeta
 $\frac{1}{4}$ kašičice muskatnog oraha
1 pomorandža
2 mandarine
1 jabuka
1 limun
8 suvih šljiva
100 g čokolade za kuvanje
1 kašika ulja
3 kašike seckanih lešnika

Način pripreme

Deo šećera otopiti u karamel, pa naliti vodu i dodati ostatak šećera. Jabuke oljuštiti i iseći na kriške, Mandarine oljuštiti i razdvojiti na komade, limun i pomorandžu iseći na kolutove. Kada šerbet ukuva dodati vino, koje ne treba da vri već da peni. Dodati začine i skloniti sa vatre, pa ubaciti voće. Ostaviti da odstoji kratko. Čokoladu otopiti sa kašikom ulja. Servirati ocedeno pijano voće preliveno čokoladom i posuto seckanim lešnicima i servirati kuvano vino.