Pečena butkica sa krompirom i topli sos od rena

Pečena butkica sa krompirom

1,6 kg svinjske butkice
1,2 kg krompira
2 šargarepe
1 glavica crnog luka
4 čena belog luka
2 kašike masti
1 kašika senfa
1 kašičica slatke mlevene paprike
2 kašike suvog začina
1 kašičica mlevenog crnog bibera
150 ml svetlog piva
100 ml bujona od mesa
1 lovorov list

Topli sos od rena

30 g margarina s maslacem
3 kašike pšeničnog belog brašna
300 ml mleka
100 ml bujona (od butkice)
2 kašike rena
2 kašičice suvog začina
1 kašičica mlevene slatke paprike
prstohvat morske soli sa začinskim biljem

Salata od pečenih paprika sa paradajzom i lukom

5 pečenih crvenih paprika
2 paradajza
1 glavica ljubičastog luka
1 kašika mediteran ulja
1 kašika jabukovog sirćeta
1 kašika suvog začina
1 kašičica suvog peršuna

Dekoracija

suvi peršun

Način pripreme

Pečena butkica sa krompirima: Butkicu staviti u veći lonac sa hladnom vodom, dodati luk i šargarepu sečenu na polovinu, lovorov list i malo soli. Kuvati na tihoj vatri oko 1,5 sat dok meso ne omekša, ali da se ne raspada.

Izvaditi iz lonca i ocediti (sačuvati bujon za sos). Butkicu zaseći na par mesta, premazati senfom, posoliti, pobiberiti i posuti paprikom.
U pekač dodati krompir isečen na krupne kriške, nekoliko čena belog luka i mast, p začiniti. Butkicu posložiti preko krompira. Zaliti pivom i bujonom. Peći na 190°C oko 45–60 minuta, dok se ne formira zlatnohrskava korica. Povremeno preliti sopstvenim sokom od pečenja.

Topli sos od rena: U manjoj šerpi otopiti margarin s maslacem i dodati brašno. Kada zaprška postane svetlozlatna, dodati mleko i bujon uz stalno mešanje. Kada se zgusne, umešati ren i doterati ukus.

Salata od pečenih paprika: Pečene paprike iscepkati rukama. Paradajz iseći na kriške, luk iseći na listiće. Sve spojiti, posoliti, preliti mediteran uljem, sirćetom i suvim peršunom.
Ostaviti da odstoji 15 minuta pre serviranja.

Serviranje: Servirati pečenu butkicu sa krompirom, preliti toplim sosom od rena, posuti peršunom. Služiti uz činiju salate od pečenih paprika.