Sauerbraten

500 g junećeg mesa bez masnoće
150 g masnije slanine
1 veća glavica crnog luka
5 – 6 čenova belog luka
1 štap praziluka
2 šargarepe
7 dl crvenog vina
1 dl vinskog sirćeta
3 karanfilića
1 kašika gustina
1 kašičica suvog začina
5 kašika suncokretovog ulja
biber i so

Sos od pečuraka

400 g kraljevskih šampinjona
3 dl neutralne pavlake za kuvanje
2 čena belog luka
4 kašike suncokretovog ulja
1 kašičica suvog začina
½ kašičice mlevenog belog bibera
200 g bezglutenske testenine

Način pripreme

1. Vrhom uskog noza zaseći, na nekoliko mesta, komad junećeg mesa kako bi se napravili zarezi. Prethodno dobro ohladjenu slaninu iseći na štapiće. Čenova belog luka preseći na četvrtine. U svaki zarez u mesu staviti po nekolio štapića slanine i malo belog luka. Tako pripremljen komad mesa začiniti sa malo soli i mlevenog belog bibera. Utrljati začine i nauljiti meso.

2. U zagrejan tiganj sipati malo ulja i opeći špikovan komad mesa, sa svih strana po nekoliko minuta kako bi se dobila korica, koja će tokom dalje pripreme sprečiti curenje mesnih sokova.

3. Pripremiti povrće: Crni luk oljuštiti i sitno iseckati, praziluk očistiti i krupno iseći, šargarepu oljuštiti i iseći na krupnije kolutove.

4. Opečen komad mesa prebaciti u pekač, preliti masnoćom od opecanja mesa, prekriti meso pripremljenim povrćem, dodati karanfilić, ostatak belog luka, kašičicu suvog začina. Sve naliti crvenim vinom i vinskim sirćetom . Poklopiti i staviti u prethodno zagrejanu pećnicu na 200 stepeni, pa smanjiti na 150 stepeni i poklopljeno dinstati u rerni 2 do 3 sata, uz povremeno okretanje, dok meso skoro sasvim ne omekša.

5. Nakon pečenja, izvaditi meso na tanjir i dovršiti sos. U saft od dinstanja

mesa sipati kašiku gustina, prethodno razblaženu sa malo safta od dinstanja ili vode. Promešati i staviti na ringlu da kratko ukuva i da se zgusne. Meso vratiti u sos i držati na toplom do serviranja.

6. **Bezglutenska testenina i sos od pečuraka**: U šerpu odgovarajuće veličine sipati vodu i staviti da proključa. Kada voda proključa posoliti i ubaciti testeninu. Kada se testenina skuva, ocediti je od vode.

7. Kraljevske šampinjone iseći na četvrtine. Na zagrejanom ulju kratko propržiti sitno iseckan beli luk, a zatim dodati pečurke. Začiniti sa biberom i suvim začinom. Kada pečurke omekšaju sipati neutralnu pavlaku i ostaviti da sos kratko ukuva.

8. **Serviranje**: Iseći pripremljeno meso i servirati preliveno sosom od dinstanja, sa strane sipati kao prilog skuvanu i oceđenu testeninu i preliti je sa sosom od pečuraka.