

Pečena kisela repa sa špekom i mrkvom



- 1 kg kisele repe
- 250 g masnijeg špeka
- 120 g masnijih čvaraka ili 50 g sv. masti
- 250 g luka
- 200 g mrkve
- 2 g 1 VŽ slatke paprike
- 0,2 g 1/2 MŽ tucane ljute (dimljene ako imate) paprike

Pečena kisela repa sa špekom, čvarcima i mrkvom je pravo zimsko jelo koje podjednako dobro ispada pečeno u pečnici ili u glinenoj peki.

Kisela repa stajanjem postaje kiselija, pa ako vam se čini da je pre kisele, isperite je.

www.moja-kuhinja.com



Špek narežite na deblje šnite (pol cm), a čvarke na manje kockice. Luk narežite na listiće, a mrkvu na kose ploške debljine pol cm. U ugrijanu posudu ubacite špek i čvarke (nimate li ih onda mast) te pustite da puste masnoću. Dodajte luk i kratko prodinstajte, toliko da luk požuti. Dodajte mrkvu te prodinstajte samo da se mrkva malo opusti. Maknite na stranu te dodajte kiselu repu, slatku i ljutu tucanu papriku. Tu uvijek pomislite na mog frenda Davora koji mi je dao sjajan savijet kako se ljuta paprika dobro ljubi sa kiselom repom. Promiješajte da se sve sjedini. Izvadite špek.

U pogodnu posudu, ja koristim glinenu posudu, presipajte repu, pa stavite par komada špeka, pa repu i završite špekom. Tu je bitno naglasiti da špek mora biti stvarno deblje narezan i mastan jer on masti repu ispod. Poklopite i pecite na 200°C cca 45-60 minuta. Još bolje ako sve pečete pod pekom, nekih 40 minuta. Pod peku k kiseloj repi možete dodati i nešto teleće vratine narezane na deblje šnite. Ovako pečena kisela repa sa špekom, čvarcima i mrkvom je odličan prilog uz pečeno meso. Slično se sprema i pečeni goveđi rep sa kiselom repom.



www.moja-kuhinja.com