

Svinjsko pečenje u pivskom umaku



- 200 g mrkve
- 130 g kolerabe
- 100 g crvenog luka
- 130 g [celera](#)
- 1 režanj bijelog luka



- 1 grančica [ružmarina](#)
- 1 MŽ [majčine dušice](#)
- 1 MŽ [mažurana](#)
- 1 [lovorov list](#)
- 1 MŽ [papra](#)
- 2 dl [mesne juhe](#)
- 1/2 l [tamnog piva](#)
- 1 MŽ koncentrata od rajčice
- krupna morska sol
- med

1kg [svinjskog carskog mesa](#) ili mesa od [buta](#) sa kožom.



Ja sam koristio carsko meso jer je sočnije. Carsko meso nasolimo dobro sa krupnom morskom soli, 3-4 sata prije pečenja. Ako solimo finom soli meso pusti odmah vodu i poslje je svinjsko pečenje žilavo.

Kožu carskog mesa zarezite preko [masnoće](#) tik do mjesta gdje počinje mesnati dio.

Pivski [umak](#) ima jednu gorku notu koja dolazi od hmelja iz pive. Tamnije [pive](#) su slađe od svijetlijih.

Da pivski umak nebi na kraju ispao gorak, pivo dodajte tek pred kraj pečenja.

[Mesnu juhu](#) dodajte na početku, a pivom podlijte tek kad je juha SKORO ishlapila. Nemojte dozvoliti da pivo tijekom pečenja potpuno ishlapi jer je tada sos jako gorak.

U pogodnu posudu za pečenje stavite nasoljeno [carsko meso](#) sa kožom prema gore.

Zapelite na 230°C 20 min, da carsko meso pusti [masnoću](#).

Umjesto carskog mesa možete koristiti i meso svinjskog buta.

Zapečeno meso izvadite na tanjur.

Na masnoću stavite [povrće](#) i [začine](#), popaprite te zalijte sa mesnom juhom.

Količina juhe može varirati i ovisi o veličini posude za pečenje. Mesna juha mora na početku pečenja prekriti [povrće](#) na dnu posude.



Vratite meso na povrće sa kožom prema gore. Zapelite još 10 min na 230°C, pa smanjite na 200°C.

[Meso](#) pecite daljnjih 90 min. povremeno podljevajući nastali umakom ili ako je suho sa vodom. Polovicu pive dodajte tek zadnjih 20 minuta pečenja.

Meso je pečeno kada je korica na vrhu zlatno smeđa i kad meso upiknuto čačkalicom ispušta prozirni sok.

Priprema pivskog umaka

Na kraju izvadite [povrće](#) u posebnu posudu, dodajte koncentrat od rajčice zalijte ga sa ostatkom [pive](#), te izmiksajte.

Sada zasladite sa medom, prema ukusu. Namjerno nisam napisao količinu potrebnog meda, jer je [svaka piva manje ili više gorka](#) i nije svaki med jednako sladak.

Pustite da baci samo jedan ključ uz stalno mješanje pjenjačom. Maknite sa štednjaka.

Na vrući tanjur narežite [svinjsko meso](#) i polijte pivskim umakom, servirajte sa [špek knedlama](#).





www.moja-kuhinja.com