Pane con carne u crvenom umaku


AutorMihael Kvorka

ShareTweetSaveEmail
1

UMAK:
Majonezu, kečap, senf, kiselo vrhnje, med, kiseli krastavci (narezati na kockice), češnjak u prahu, sol, papar i dimljenu papriku pomiješajte u istoj zdjeli i dodajte začina po vlastitom ukusu.

PECIVO:
200ml vode, 4 žlice mlijeka, 1 suhi kvasac i 30g šećera zamutiti i ostaviti 3min.
U pola kg brašna staviti 10g soli, 80g istopljenog maslaca, jedno jaje i prethodnu smjesu sa kvascem koja vam je odstajala zamutiti u tijesto. Ostaviti sat vremena prekriveno krpom na sobnoj temperaturi.
Zatim, napraviti od tijesta loptice (male žemljive) te premazati smjesom od: jednog jajeta, 2 žlice vode, 2 žlice mlijeka i potim posuti po želji sezamovim sjemenkama, prekriti opet krpom i ostaviti minimalno sat i po na sobnoj temperaturi.
Kada vidite da su se peciva digla, ubacite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200C bez ventilacije i pecite 15min do 20min max.

MESO:
Mljeveno meso podijelite na 10 komada dakle svaki 100g.
Pecite ga na laganoj vatri i kada su obje strane pečene stavite na meso sir dok je još u tavi i čekajte da se sir otopi.
Paralelno na drugu tavu stavite malo ulja i stavite da se luk prži. Kada luk poprimi lagano smeđu boju dodajte žličicu smeđeg šećera i još pecite 2min.
Za to vrijeme prerežite pecivo na pola i obje polovice premažite sa umakom. Stavite potom meso koje ste spekli, karamelizirani luk, krišku svježeg paradajza, opet malo umaka i to je to.
DOBAR TEK!

6 jušna žlica Majoneza
2 jušna žlica Kečap
1 jušna žlica Senf
4 čajna žličica Kiselo vrhnje

1 jušna žlica Med
2 kom. Kiseli krastavci
½ čajna žličica Češnjak u prahu
½ čajna žličica Sol
½ čajna žličica Papar
½ čajna žličica Dimljena paprika
1 kg Mljevenog mesa
200 g Cheddar
1 kom. Svježi paradajz
3 kom. Luk
2 čajna žličica Smeđi šećer
400 ml Topla voda
6 jušna žlica Mlijeko
1 kom. Suhi kvasac
30 g Šećer
10 g Sol
80 g Maslac
2 kom. Jaje
500 g Glatko brašno
5 jušna žlica Sezam



NAMIRNICE

6 jušna žlica Majoneza
2 jušna žlica Kečap
1 jušna žlica Senf
4 čajna žličica Kiselo vrhnje
1 jušna žlica Med
2 kom. Kiseli krastavci
½ čajna žličica Češnjak u prahu
½ čajna žličica Sol

½ čajna žličica Papar
½ čajna žličica Dimljena paprika
1 kg Mljevenog mesa
200 g Cheddar
1 kom. Svježi paradajz
3 kom. Luk
2 čajna žličica Smeđi šećer
400 ml Topla voda
6 jušna žlica Mlijeko
1 kom. Suhi kvasac
30 g Šećer
10 g Sol
80 g Maslac
2 kom. Jaje
500 g Glatko brašno
5 jušna žlica Sezam

Način pripreme

1

UMAK:
Majonezu, kečap, senf, kiselo vrhnje, med, kiseli krastavci (narezati na kockice), češnjak u prahu, sol, papar i dimljenu papriku pomiješajte u istoj zdjeli i dodajte začina po vlastitom ukusu.

PECIVO:
200ml vode, 4 žlice mlijeka, 1 suhi kvasac i 30g šećera zamutiti i ostaviti 3min.
U pola kg brašna staviti 10g soli, 80g istopljenog maslaca, jedno jaje i prethodnu smjesu sa kvascem koja vam je odstajala zamutiti u tijesto. Ostaviti sat vremena prekriveno krpom na sobnoj temperaturi.
Zatim, napraviti od tijesta loptice (male žemljive) te premazati smjesom od: jednog jajeta, 2 žlice vode, 2 žlice mlijeka i potim posuti po želji sezamovim sjemenkama, prekriti opet krpom i ostaviti minimalno sat i po na sobnoj temperaturi.
Kada vidite da su se peciva digla, ubacite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200C bez ventilacije i pecite 15min do 20min max.

MESO:

Mljeveno meso podijelite na 10 komada dakle svaki 100g.
Pecite ga na laganoj vatri i kada su obje strane pečene stavite na meso sir dok je još u tavi i čekajte da se sir otopi.
Paralelno na drugu tavu stavite malo ulja i stavite da se luk prži. Kada luk poprimi lagano smeđu boju dodajte žličicu smeđeg šećera i još pecite 2min.
Za to vrijeme prerežite pecivo na pola i obje polovice premažite sa umakom. Stavite potom meso koje ste spekli, karamelizirani luk, krišku svježeg paradajza, opet malo umaka i to je to.
DOBAR TEK!

Pane con carne u crvenom umaku
NAMIRNICENačin pripreme