

Makedonsko "Selsko meso"

Kao što sam i obećala u komentarima kod mog recepta za Makedonsko grne, da ću ostaviti recept za Selsko meso ...pa, evo recepta i evo kako ja pravim ovo tradicionalno makedonsko jelo :)))

Sastojci

- 700 gr. svinjetine (čisto meso bez loja)
- 300 gr. smjese od mljevenog mesa za čufte
- 1-2 glavice kapule
- 5 kom crvenih, pečenih, mesnatih paprika

Umak od šampinjona:

- 400 gr. šampinjona
- 1 glavica kapule
- 200 gr. rajčice zajedno sa umakom (mogu i pelati iz konzerve)
- 1 čaša bijelog vina
- 1 "Podravkina" kocka za juhu (može i domaća juha)
- začini vegeta, crni biber, bukovec, aleva paprika, pešin, kopar



Priprema

Priprema:

1. Od mljevenog mesa napravite smjesu za čufte, dodajte jaje, kiflu i začine. Napravite male okruglice veličine oraha.
2. Nasjeckajte svinjetinu na male kocke, začinite vegetom i crnim biberom
3. Prvo napravite umak od šampinjona: sitno nasjeckajte kapulu i propržite na maslinovom ulju. Dodajte na tanke šnite [nasjeckane šampinjone](#) i sve ostale sastojke za umak. Promiješajte i prodinstajte. U juhu, pred da se prelije preko gljiva, stavlja se malo brašna ili gustina (jedna velika žlica), dobro se miješa žicom da ne ostanu grudice. Nalijte juhu, i ostavite da se [kuha](#) do željene gustine. Gotovo maknite na stranu.
4. U drugoj tavi, dobro propržite na kockice nasjeckanu [svinjetinu](#) i spremljene mesne [okruglice](#), dodajte na sitno sjeckanu kapulu. Gotovo meso, prelijte spremljenim umakom od šampinjona, da na kratko prokrčka, porosite bukovcem, alevom paprikom, pešinom i koprom.
5. Stavite u [zemljanu tavu](#) da se na kratko zapeče u rerni. Negdje pred kraj, prelijte pavlakom ili sirom (kaškavalom) po želji, pa na kratko ponovo vratite da se zapeče.
6. [Gotovo](#) poslužite u zemljanim zdjelama, a neće ni najmanje smetati i [obične](#), ako nemamo zemljane ;)))

Posluživanje

Poslužiti sa naforom (prepečenim kruhom posipanim rendanim sirom), nekom sezonskom

Makedonsko "Selsko meso"

salatom i domaćim kiselim mlijekom :))) Inače ga moja baka još davno, nije pravila sa kaškavalom, nego samo s domaćim bijelim rendanim sirom i stavila bi još i sjeckanog suhog mesa u umak sa gljivama:)))

