



ПЕЧЕЊА



ТЕЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ



Потребне намирнице:

- 2,5 кг телећег меса (*фрикандо*), б/к,
- 40 г соли,
- 3 дл уља,
- 1 л воде.



Прилог:

- 1 кг помфрита или пекарског кромпира,
- 500 г кроктета од кромпира,
- 500 г динстаног пиринча

За преливање: 5 дл бутер соса – сафта.

За декорисање: веза першуновог лишћа и

- 10 ком парадајза.

НАЧИН РАДА:



1. Одабрати телећи бут, свеж и пријатног мириса.
2. Одстранити мастило, печат ветеринарске инспекције, кости, масно ткиво, опне и жилице.
3. Одвојити фрикандо, од суседних делова, од шола, мале и велике руже и коленице.
4. Потом фрикандо, опрати текућом хладном водом, исполирати платненом салветом и посолити.



Слика бр. 2. ролован телећи фрикандо

ТОПЛОТНА ОБРАДА-ПЕЧЕЊЕ:



5. За подлогу испод печења, најчешће се користе кости леђних и слабинских пршљенова, трнасти наставци пршљенова, врхови и крајеви грудне кости и хрскавица. Одабране кости морају бити свеже и пријатног мириса. Кости исећи на ситније комаде, а потом их опрати текућом хладном водом и сложити у плех.
6. Преко костију ставити, фрикандо и исти прелити топлом масноћом. Посуду-плех са преливеним фрикандоом ставити у умерено загрејану пећницу.
7. Током печења долази до дехидрације, тј. испаравања воде из меса, заједно са масноћом, где топао ваздух, делује на омекшавање меса.
8. Приликом печења треба, повремено доливати топлу воду (да кости не загоре, јер ће сафт бити горак).

9. Повремено преливати фрикандо, и сопственим соком, који продире кроз поре, а тиме месо постаје сочније и укусније. Телећи фрикандо током печења пажљиво окретати без повреда месних ткива.

10. Сигуран знак да је месо печено је, ако игла са лакоћом пролази кроз месо и ако се при убоду не покаже крв, већ бистар месни сок, *(тј. 80C-Tsr)*.

Потом када површина, меса постане златножута са свих страна са фином корицом, плех са печеним фрикандом извадити из пећнице.



Слика бр. 3. Печен телећи фрикандо

ИЗБОР ПОСУДЕ И ПРИЛОГА ЗА СЕРВИРАЊЕ:



11. Најчешће се користи, овал или растфрај тањир. Телеће печење, сервира се посебно за једну особу или уједно за више особа.

12. Избор прилога је, по препоруци или жељи госта може бити: помфрит, динстани пиринач, млади кромпирићи, крокети од кромпира, пекарски кромпир или рестовани кромпир.

Слика бр. 4. Сервиран фрикандо



СЕЧЕЊЕ И СЕРВИРАЊЕ ПЕЧЕЊА



13. Печење се сече, непосредно пре сервирања, тако што се мишићна влакна секу попречно на шните дебљине 1-2 цм, за једну особу 3 комада.

14. Одабран прилог, сложити на једну половину овала.

15. На другу слободну, половину овала, сложити исечене комаде печења, наслањајући их једним делом на прилог

16. Сервирано печење, прелити топлим сафтом, посути ситно исеченим першуновим лишћем и одмах служити.



Слика бр. 5. Сервирано телеће очење

НАПОМЕНА:

Осим телећег фрикандоа, погодни делови телећег меса за роловање и печење су ролован:

Телећи врат,

Ролована телећа плећка,

Роловане телеће груди и ролована трбушина.

Наведене делове телећег меса, очистити од:

костију, жилица и опни, посолити, уроловати, увезати канапом, пећи и сервирати на исти начин као фрикандо.

Слика бр. 6. Ролована телећа плећка



СВИЊСКО ПРАСЕЋЕ-ПЕЧЕЊЕ



Потребне намирнице:

- 2,5 кг свињског меса б/к,
- 40 г соли,
- 3 дл уља,
- 1 л воде.

Прилог:

- 1 кг помфрита или пекарског кромпира или рестованог кромпира,
- 500 г кроктета од кромпира,
- 500 г динстаног пиринча.

За преливање:

- 5 дл бутер соса-сафта.

За декорисање:

- 1 веза першуновог лишћа и
- 10 ком парадајза.



• *Слика бр. 8. Свињско-прасеће печење*

ТОПЛОТНА ОБРАДА-ПЕЧЕЊЕ:



1. За подлогу испод печења најчешће се користе кости леђних и слабинских пршљенова, трнасти наставци пршљенова, врхови и крајеви грудне кости и хрскавица. Одабране кости морају бити свеже и пријатног мириса.
2. Кости исећи на ситније комаде а потом их опрати текућом хладном водом и сложити у плех.
3. Преко костију ставити фрикандо и исти прелити топлом масноћом.
4. Посуду-плех са преливеним фрикандоом ставити у умерено загрејану пећницу.
5. Током печења долази до дехидрације, тј. испаравања воде из меса, заједно са масноћом, где топао ваздух, делује на омекшавање меса. Стога је потребно повремено, доливати топлу воду (да кости не загоре, јер ће сафт бити горак).



Слика бр. 9. Ролована прасетина *La cuisine creative*



La cuisine creative

6. Повремено преливати фрикандо сопственим соком, који продире кроз поре, а тиме месо постаје, сочније и укусније.

7. Свињски фрикандо током печења пажљиво окретати без повреда месних ткива.



Слика бр. 10. Печена свињетина-прасетуина

8. Сигуран знак да је месо печено је ако игла са лакоћом пролази кроз месо и ако се при убоду не појави крв, већ бистар месни сок (*mj.75C-Tsr*).
Потом, када површина меса, постане златножута са свих страна са фином корицом, плех са печеним фрикандоом извадити из пећнице.



Слика бр. 11-Печена-свињетина-прасетина

ИЗБОР ПОСУДЕ И ПРИЛОГА ЗА СЕРВИРАЊЕ:



9. Најчешће се користи овал или растфрај тањир.

10. Свињско печење, сервира се посебно за једну особу или уједно за више особа.

11. Прилог за сервирање може бити: динстани пиринач, млади кромпирићи, крокети од кромпира, пекарски кромпир или рестован кромпир, подварак или прилог по жељи госта.





Слика бр. 12-сервирана свињетина-прасетина

СЕЧЕЊЕ И СЕРВИРАЊЕ ПЕЧЕЊА:



12. Печење се сече непосредно, пре сервирања, тако што се мишићна влакна секу попречно на шните дебљине 1-2 цм, за једну особу 3 комада.
13. Одабран прилог сложити на једну половину овала.
14. На други део овала, сложити исечене комаде печења, наслањајући их једним делом на прилог.
15. Парадајз опрати, опећи и њиме украсити овал.
16. Печење за више особа на једном овалу, сервира се на исти начин.
17. Сервирано печење прелити топлим сафтом, посути ситно исеченим першуновим лишћем и одмах служити.

НАПОМЕНА:

Осим свињског фрикандоа,

погодни делови меса за роловање и печење су:

Крменадла као печење,

Свињски врат,

Ролована плећка,

роловане груди и ролована трбушина.

Наведени делови меса се очисте од костију, жилица и опни, посоле, пеку и сервирају на исти начин као фрикандо.



Слика бр. 13. Сервирано свињско печење

ПЕЧЕЊЕ ОД ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА

Потребне намирнице:

- 5 кг јагњећег меса,
- 40 г соли,
- 5 дл уља,
- 1 л воде,
- 5 дл уља,

Прилог:

- 1 кг помфрита или пекарског кромпира или рестованог кромпира,
- 500 г кроктета од кромпира,
- 500 г динстаног пиринча, подварка или прилога по жељи..

За декорисање: веза першуновог лишћа и

- 10 ком парадајза.



НАЧИН РАДА:

1. Одабрати свеже јагњеће месо, пријатног мириса.
2. За печење јагњећег меса у, комадима, најпогоднији су следећи делови:

*Јагњећи бубрежњак,
Плећка са потплећком,
Груди са ребрима,
Јагњећи бут,
Коленица и глава.*

3. Одабране делове обрадити, опрати хладном водом, исполирати платненом салветом и посолити.



Слика бр. 14. Печена јагњетина

ЈАГЊЕЋЕ МЕСО МОЖЕ СЕ ПЕЋИ

У печењари, на ражњу, у пећници испод сача,...

Ако се пече на ражњу, том приликом се на одговарајући ражањ поставља цело јагње.

Уколико се пече у пећници, за подлогу испод печења у плех, најчешће се користе кости леђних и слабинских пршљенова, трнасти наставци пршљенова, врхови и крајеви грудне кости и хрскавица.

4. Одабране кости морају бити свеже и пријатног мириса. Кости исећи на ситније комаде, а потом опрати текућом хладном водом.

5. Одабрати свеже першуново лииће, опрати хладном водом и ситно исећи непосредно пре примене. Парадајз опрати и опежи на жару. Припремити остале намирнице: уље, со и воду.



KUMBARA
NACIONALNI FESTIVAL
Mesto rođenja: 1912. godine

KUMBARA
NACIONALNI FESTIVAL
Mesto rođenja: 1912. godine

KUMBARA
NACIONALNI FESTIVAL
Mesto rođenja: 1912. godine

Слика бр. 15. Печење јагњаци на ражњу

ТОПЛОТНА ОБРАДА-ПЕЧЕЊЕ ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА:

6. У одговарајући плех или ћувеч, сложити припремљене кости, преко њих ставити посољено јагњеће месо, исто прелити уљем, а потом плех убацити у пећницу.
7. Током печења долази до дехидрације, тј. испаравања воде из меса, заједно са масноћом, где топао ваздух, делује на омекшавање меса. Стога је потребно повремено, доливати топлу воду на кости (да кости не загоре).
8. Повремено преливати јагњеће месо, сопственим соком, који продире кроз поре, а тиме месо постаје, сочније и укусније.
9. Јагњеће месо током печења пажљиво окретати без повреда месних ткива.

10. Сигуран знак, да је месо печено, је ако игла са лакоћом пролази кроз месо и ако при убоду не покаже крв, него бистар месни сок и када површина меса, постане златножута са фином корицом (*mj.80C-Tsr*). Тада плех са печеним јагњећим месом извадити из пећнице.



Слика бр. 16. Печена јагњетина сервирана са печеним кромпиром

ИЗБОР ОВАЛА И ПРИЛОГА ЗА СЕРВИРАЊЕ:



Избор овала зависи од сервиса и поруџбине.

Најчешће се користи овал или ростфрај тањир.

Јагњеће печење, сервира се посебно за једну особу или уједно за више особа.

Прилог за сервирање може бити:

Пекарски кромпир,

Динстани пиринач,

Подварак,

Динстан црвени купус са киселим јабукама и кимом,

Млади кромпирићи,

Крокети од кромпира или рестовани кромпир.

СЕЧЕЊЕ ПЕЧЕЊА



11. Печење се сече непосредно пре сервирања, уколико је месо б/к, месо се сече тако што се мишићна влакна секу попречно на средње комаде, за једну особу 3 комада.



Слика бр. 17. Јагњеће печење на тањиру

СЕРВИРАЊЕ ЈАГЊЕЋЕГ ПЕЧЕЊА:

12. Одабран прилог сложити на једну половину декорисаног овала уз унутрашњу вертикалну страну.

На другу слободну половину овала, сложити исечене комаде печења, наслањајући их једним делом на прилог.

Сервирање јагњећег печења, за више особа у једном овалу, слично је као и за једну особу.



Слика бр. 18. Сервирано јагњеће печење

13. Декорисање:

Сервирано печење произвљно декорисати,
печеним парадајзом и букетићима першуна.

Рен сос посебно, сервирати у сосијери.

Напомена: На исти начин се припрема печење од
јаретине.



KUMBARA
NACIONALNI RESTORAN
Militeri mešter sa 140 godina iskustva

KUMBARA
NACIONALNI RESTORAN

Слика бр. 19. Јагњеће печење, исечено и сервирано на оббвалу за вишсоба

ПЕЧЕЊЕ ОД ПИЛЕЋЕГ МЕСА



Сл.бр. 20.Печено пиле на тањиру

ПЕЧЕЊЕ ОД ПИЛЕЋЕГ МЕСА

Потребне намирнице:

- 5 кг пилећег меса,
- 40 г соли,
- 5 дл уља,
- 1 л воде,
- 5 дл уља,

Прилог:

- 1 кг помфрита или пекарског кромпира или рестованог кромпира,
- 500 г кроктета од кромпира,
- 500 г динстаног пиринча, подварка или прилога по жељи.

За декорисање:

- 1 веза першуновог лишћа и
- 10 ком парадајза.



НАЧИН РАДА:



1. За припремање пилећег печења користи се млада пилетина.
2. Пре термичке обраде, пиле се опере, исполира платненом салветом, посоли споља и изнутра – утрљавати со у месо док се не истопи. *Кожа пилета не сме бити оштећена.*
3. За подлогу испод печења, најчешће се користе пилеће свеже кости пријатног мириса.
4. Кости исећи на ситније комаде, а потом опрати текућом хладном водом.
5. Припремити остале намирнице: уље, со, воду, прилог, парадајз опрати и опећи.

ТОПЛОТНА ОБРАДА-ПЕЧЕЊЕ



6. У одговарајући плех или ћувеч, сложити припремљене кости, преко костију сложити пилеће месо.

7. Потом, пилеће месо прелити уљем, посуду-плех са преливеним пилећим месом, ставити у умерено загрејану пећницу.

8. Током печења долази до дехидрације, тј. испаравања воде из меса, заједно са масноћом, где топао ваздух, делује на омекшавање меса. Стога је потребно повремено, доливати топлу воду на кости (да кости не загоре).

9. Приликом печења повремено преливати пилеће месо, сопственим соком, који продире кроз поре, а тиме месо постаје, сочније и укусније. Пилеће месо, током печења пажљиво окретати без повреда месних ткива.

Сигуран знак, да је месо печено, је ако игла са лакоћом пролази кроз месо и ако се при убоду не појави крв, већ бистар месни сок (*mj.72C-Tsr*).



Сл. бр. 21. Печене пилеће груди

Слика бр. 22. Печена пилетина

ИЗБОР ОВАЛА И ПРИЛОГА ЗА СЕРВИРАЊЕ:



10.Избор овала зависи од сервиса и поруџбине. Најчешће се користи овал или ростфрај тањир.

11.Пилеће печење, сервира се посебно за једну особу или уједно за више особа.

12.Прилог за сервирање може бити: пекарски кромпир, динстани пиринач, подварак, динстан купус, млади кромпирићи, крокети од кромпира, или рестовани кромпир.

✘ 13.Сечење печења: Пилеће печење се сече непосредно пре сервирања и то са костима, за једну особу батак, карабатак и бело месо.

СЕРВИРАЊЕ ПИЛЕТИНЕ:



14. Сервирање: Одабран прилог сложити на једну половину декорисанг овала. Прилог сложити уз унутрашњу вертикалну страну. На другу половину овала, сложити исечене комаде пилећег печења, на дно батак и карабатак, а преко њих бело месо – груди. Сервирање пилећег печења за више особа уједно, исто је као и за једну особу. Сложено печење прелити топлим бутер сосом – сафтом.

15. Декорисање: Печен парадајз сложити на слободан део овала и исти декорисати букетићима першуновог лишћа. Бутер сос-сафт посебно сервирати у сосијеру.



Сл.бр.23. Сервираана пилетина

НАПОМЕНА:



На исти начин се пеку, сервирају и друге врсте
меса пернатих живина.



Сл.бр.24.Печено тиле у пећници

Сл.бр.25.Печено тиле на ражњу

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



ПРИЈАТНО

Проф. Портић М.