

## Silvester izpod peke

Enostavno in slastno. Popoln obrok v eni posodi. Sedaj poznam recept. Ovčko izpod peke sem samo jedla, silvestersko teletino pa sem tudi pomagala pripraviti. Recept za 6 oseb je naslednji:

- \* 1 priden kurjač
- \* 6 krompirjev
- \* 6 korenčkov
- \* pol zeljne glave
- \* 2 papriki
- \* 4 manjše čebule
- \* 3 vejice rožmarina
- \* 3 dcl olivnega olja
- \* 3 dcl belega suhega vina
- \* 3 dcl vode
- \* sol
- \* 1,5 kg teletine v kosu

1 priden kurjač naj zakuri kamin. Pripraviti mora dobro žerjavico in le izkušnje ter poznavanje dotičnega kamina mu bo pokazalo, koliko časa in drv si mora rezrevirati za pripravo slastne jedače. Za pripovedovanje pomembnih dosežkov v preteklem letu in dobre štose naj si dotični organizira primernega poslušalca in žensko ekipo, ki bo pridno kuhala vino :) ter pripravila ostale sestavine: olupila krompir in čebulo, očistila in razčetverila papriko, zelje ter korenček in vse skupaj z mesom na čelu (ne na svojem čelu ;) !) nasolila, pridala rožmarin in prelila z vso tekočino.

Izkušen kurjač zadevico pokrije s pokrovom in žerjavico in uživa z veselo družbo približno 3 ure, malo manj izkušen kurjač pa z veselo družbo dela vmesne postanke pri kaminu in kontrolira temperaturo v peki ter izgled in vonj jedi. Na koncu naj bi izgledalo približno takole:



Diši božansko, vsa zelenjava je pečena, nič razpadajoča, polnega okusa in meso se kar topi v ustih :P ! Priporočam, da jeste zelo počasi, saj hrana dolgo drži temperaturo in ob vseh mamljivih sline cedečih dražljajih je kar težko, da se ne bi vsaj malo popekli. Ko se to zgodi, naj bo pri roki fino vino za prvo pomoč ☺



Namig za začetnike: kurite 2 uri in pripravite podstavek za peko, saj je tako lažje kontrolirati temperaturo