



# Jagnjetina z dolgim poprom in pesnim pirejem

🕒 – Min   

## Priprava

- 1 V mešalniku zmeljite poper, česen, kumino, morsko sol in limonino lupinico. Jagnjetino temeljito natrite s pripravljeno mešanico, tesno zvijte in zavežite s kuhinjsko vrvico.

**NAMIG:** Dolgi poper je približno enako oster kot črni poper. Po mletju ali mešanju ima sladko in rahlo kislo aroma!

- 2 Jagnječji pleči popecite na vseh straneh, nato ju, ko se ohladita, vakuumsko zapakirajte in kuhanje sous vide 6 ur pri 70°C
- 3 Rdečo peso olupite in razrežite na četrtine, nato jo skuhajte v slani vodi, dokler ne postane mehka. Odcedite jo in pustite, da nekaj časa stoji. Peso, mleko, maslo in muškatni orešček zmiksajte v mešalniku, dokler ne nastane pire. Pire po okusu začinite s soljo in poprom.
- 4 Jagnjetino narežite. Na krožnik položite pire, nanj položite jagnjetino in jo posujte z zdrobljeno feto in meliso. Za konec jed pokapajte še z nekaj sezamovega olja.

## Sestavine 20 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

### Jagnjetina

2 kosa	Jangječih pleč ( 2 x 2 kg)
4	Limone
2 žlici	◆ Česen zrnasti
2 žlici	◆ Kumina cela
50 g	◆ Morska sol jodirana
6 žlic	Kotányi dolgi poper
100 ml	Kotányi sezamovo olje

### Pesni pire

2 kg	Sveže pese
100 ml	Toplega mleka
150 g	Stopljenega masla
1 žlica	◆ Muškatni orešček mleti

### Ostalo

300 g	Feta sira
	Nekaj sveže melise
	◆ Morska sol jodirana
	◆ Poper črni celi

Kotányi sezamovo olje

