



Sestavine 20 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Jagnjetina

2 kosa	Jagnječjih 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

Pesin pire

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

Ostalo

300 g	Feta sira
	Nekaj sveže melise
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni celi
	Kotányi sezamovo olje

Jagnjetina z dolgim poprom in pesinim 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 aromo!

- 2 Jagnječji pleči popecite na vseh straneh, nato ju, ko se ohladita, vakuumsko zapakirajte in kuhajte 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 orešek 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.

