



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na prípravu pečenej morky

1 ks	Morčacie stehno zbavené kože a zviazané špagátom
250 g	Cibuľa, nahrubo nasekaná
200 g	Mrkva, nakrájaná na malé kúsky
200 g	Zeler, nakrájaný na malé kúsky
2 PL	Paradajková pasta
300 ml	Červené víno
1 l	Zeleninová polievka
1 štipka	♦ Nové korenie celé
1 ks	♦ Bobkový list celý
1 štipka	♦ Klinček celý
2 ks	♦ Škorica celá
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
	Kukuričný škrob

Na polentu

250 ml	Mlieko
250 ml	Voda
150 g	Polenta
25 g	Maslo
40 g	Strúhaný parmezán
3 ks	Vaječný žltok
250 g	Huby nakrájané na štvrtiny
1 PL	Olej na vyprážanie
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
0.5 ČL	♦ Čili Peperoncini celé

Pečená morka s hubovou čili polentou

⌚ 120–140 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Najskôr huby krátko orestujte na oleji a osol'te. Potom prived'te do varu vodu, mlieko, maslo, chilli a vmiešajte polentu.
- 2 Teraz pridajte parmezán a huby a vmiešajte žĺtky. Dochuťte muškátovým orieškom a soľou. Zmes nalejte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte 30 minút pri 170 °C.
- 3 Mäso osolíme a opečieme zo všetkých strán. Potom orestujte cibuľu, koreňovú zeleninu a paradajkový pretlak. Potom mäso ochuťte klinčkami, soľou, novým korením, bobkovým listom, škoricou a korením.

NÁPOVEDA: Najlepšie to funguje v zapekacej miske.

- 4 Teraz zeleninu podlejte červeným vínom a nechajte ju dusiť. Hneď ako sa červené víno vyvarí, položte na zeleninu pečené mäso.
- 5 Polievku nalejte do pekáča a prikrytú ju nechajte variť v rúre pri 140 °C približne dve hodiny. Občas mäso otočte.
- 6 Hneď ako je mäso mäkké, vyberte ho z hrnca a zakryté alobalom ho odložte bokom. Omáčku ochutíme a zahustíme kukuričným škrobom.
- 7 Nakoniec pečené mäso a polentu nakrájajte a podávajte spolu s omáčkou.

1 štipka

♦ Muškátový orech mletý

