



Печено пуешко с пикантна полента с гъби

⌚ 120–140 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За печеното пуешко

1 бр.	Пуешки горен бут, обезкостен и вързан с готварски конец
250 g	Лук, едро нарязан
200 g	Моркови, ситно нарязани
200 g	Целина, ситно нарязана
2 с.л.	Доматена паста
300 ml	Червено вино
1 L	Зеленчуков бульон
5 бр.	♦ Бахар на зърна
3 бр.	♦ Дафинови листа, цели
5 бр.	♦ Карамфил, цял
2 бр.	♦ Канела на пръчици
	♦ Черен пипер на зърна
	Царевично нишесте

За полентата

250 ml	Прясно мляко
250 ml	Вода
150 g	Полента
25 g	Масло
40 g	Пармезан, настърган
3 бр.	Жълтъци
250 g	Печурки
1 с.л.	Зехтин
Щипка	♦ Морска сол
½ ч.л.	♦ Червен пипер, лютив
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно

- 1 Нарежете печурките на едри парчета, осолете и запечете в тиган с малко зехтин. След това кипнете водата с млякото и маслото. Добавете полентата, овкусете с лют червен пипер и разбъркайте.
- 2 Добавете пармезана, гъбите и жълтъците. Овкусете със сол и индийско орехче. Изсипете сместа в голяма тава, покрита с хартия за печене и пригответе във фурната на 170°C за 30 минути.
- 3 Осолете пуешкото месо и запечете на тиган от всички страни. Запечете зеленчуците в голяма тенджера, подходяща за фурна. Добавете доматиеното пюре и подправките и разбъркайте. Деглазирайте зеленчуците с червено вино и оставете да къкри за кратко.

СЪВЕТ: Най-добре използвайте чугунена тенджера (Холандска фурна).

- 4 Сложете пуешкото месо в тенджерата и залейте с бульона. Покрийте с капак на тенджерата и сложете във фурната на 140°C за около 2 часа. Обръщайте месото периодично.
- 5 Извадете от фурната, увийте само месото в алуминиево фолио и оставете настрана. Отцедете зеленчуците и сгъстете бульона с нишесте. Овкусете със сол и черен пипер ако е нужно.
- 6 Нарежете месото и полентата и сервирайте със сос.



ВИДЕО

Ето как приготвихме!

