



Печено ярешко с кайсии и шафран



4 порции

СЪСТАВКИ

1 ярешка плешка, прибл. 1 кг
6-8 сушени кайсии
4 стръка мащерка
1 г шафран
2 скилидки пресен чесън
½ литра бяло **вино**
200 мл **зеленчуков бульон** или
месен бульон
Олио, сол, черен пипер и
дафинов лист

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Запечатайте плешката в олио, докато хване кафява коричка
от всички страни.

В купа накиснете кайсиите, мащерката, обеления чесън и
шафрана във вино.

Сложете плешката в тава за печене и я поставете в
предварително загрята фурна на CircoTherm® 160°C със
средно добавена пара.

Обливайте плешката на всеки десет минути с течността и
билките.

След 30 минути обърнете плешката и разпределете останалия
сос върху нея, подправете я със сол и черен пипер.

След 1 час изключете фурната и оставете печеното да
престои 10 минути.

Сервирайте печеното с пюре от картофи, шафран и чесън.

Бульонът в комбинация с кайсиите и шафрана прави соса
прекрасен.