

Teletina ispod sača



8-10



3 sata

Potrebno je

- 5 kg masnijeg telećeg mesa (rebra, vrat)
- 5 kg krompira
- 6 srednjih luka
- 6 srednjih šargarepa
- 4 glavice bjelog luka
- 4 crvene paprike
- 2 zelene paprike
- 3-4 kašike začina
- 3 lovorova lista
- 2-3 kašike ulja
- So, biber po ukusu
- 2 dl vode

Porjeklo recepta

Teletina ispod sača je tradicionalno balkansko jelo koje je posebno popularno u Bosni i Hercegovini, Hrvatskoj, Srbiji i Crnoj Gori. Ime znači „teleće meso ispod sača“ i odnosi se na način pripreme jela. Priprema se tako što se teleće meso (teletina) polako peče ispod kupolastog metalnog poklopca, nazvan sač, koji se pokriva žeravicom. Kuhanje na otvorenoj vatri ne samo da daje specifičan miris hrani, već je povezano i sa starim vjerovanjem da je ognjište srce i centar svakog doma, mjesto gdje se porodica okuplja, razgovara i gdje se pripremaju obroci.



Gör så här

1. Najbolji majstori sača tvrde da je tajna savršene pripreme u žeravici koja dolazi od drvenog materijala visokog kalorijskog sadržaja, poput bukve ili hrasta. Ovo drvo održava optimalnu temperaturu tokom dužeg perioda, što je potrebno za pripremu jela.
2. Priprema se tako što se zapali vatra, obično na većoj, ravnoj vatrootpornoj ploči u roštilju ili pećnici za hleb. Vatrootporna ploča, koja se često koristi za pripremu jela u saču, održava toplinu dugo vremena i otporna je na visoke temperature. Dobro je da se počne sa zagrijavanjem do sat i po prije nego što se poklopac stavi na sač. Kada se skupi dovoljna količina žeravice, počinje pečenje.
3. Stavite malo ulja na donji deo pleha koji ide na roštilj (veća okrugla forma) i stavite meso u krupnijim komadima (ili jednim komadom) na njega, prethodno posoljeno i začinjeno. Oko mesa rasporedite krompir i ostalo povrće.
4. Najčešće se koristi but, rame, rebra ili noga. Hrana se pokriva gornjim djelom sača, koji je obično od gvožđa i gline, i koji je prekriven žeravicom, tako da se jelo peče s dna i odozgo.
5. Poklopac sača ima ugrađeni rub koji drži žeravicu. Ne dozvolite plamen, već samo laganu žeravicu ili pepeo, jer inače može doći do toga da jelo izgori spolja i ostane nedovoljno pečeno unutra. Dobro je imati rezervnu žeravicu sa strane roštilja, koju možete dodati kasnije, kada se prvotna žeravica izgori.
6. Ako pečete meso kao što je jagnjetina ili teletina, dajte mu dovoljno vremena u zavisnosti od veličine komada mesa. Tokom pečenja, sokovi se koncentrišu ispod posude, koji se smanjuju tokom dužeg pečenja, pa je dobro da se posuda drži na toplom najmanje dva do dva i po sata.
7. Za izvanredno iskustvo najvažnije je da meso bude dobre kvalitete i svježije. Tokom pečenja, potrebno je otvoriti poklopac (koji je prilično težak, pa koristite polugu koja je pričvršćena za ručku sača i koristite je za podizanje) i proveriti stanje, okrenuti meso i promiješati povrće, te po potrebi dodati još malo vode.