



Kuzu paça

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
3 Saat

4
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

4 Turp, alternatif olarak yaban havucu

4 Havuç

1 Kök kereviz, Küçük, yaklaşık 500 g

15 Patates, küçük

2 Soğan

3 Diş sarımsak

Turpları, havuçları ve kök kerevizi yıkayın ve soyun. Kök kerevizi sekiz parçaya, havuçları 3 parçaya ve turpları dört parçaya bölün. Diş sarımsağı soyun ve ezin. Soğanları soyun ve dörde bölün. Patatesleri yıkayın ve diğer sebzelerle karıştırın.

1 Buket garnitür, Maydanoz, kekik, defne, biberiye

1 Kuzu paça, But, kemiği sıyrılmış veya kemiksiz, 2 parçaya bölünmüş

4 Karanfil, tüm

Tuz

Karabiber

Sebzelerin yarısını haşlama tenceresine alın, buket garnitürü ortaya yerleştirin, kuzu paçayı üzerine koyun. Kalan sebzeleri kuzu paça etrafına dağıtın ve karanfil ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin.

1 Et suyu küpleri, Tavuk suyu

1 l Su

3 Çor. k. Bal

Suyu kaynatın, et suyu küplerini ve balı ekleyin. Et suyu-bal karışımını kuzu paçaya ekleyin. Haşlama tenceresine tüm malzemelerin üzerini örtecek kadar su doldurun (yaklaşık 3-4 litre).

Haşlama tenceresini ısıtılmamış fırının içindeki 1. rafa takılan ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

Sıcak hava nemli esnasında 160 3 Saat °C





İpuçları

Sebzeler sezona göre uyarlanabilir.

Aksesuar

Haşlama tenceresi/kızartma kabı, oval, yaklaşık 9 l kapasiteli, örneğin Le Creuset markası
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

