

Baeckeoffa



Stiu, o sa spuneti c-am innebunit, sa aprind cuptorul pe caldurile astea ☐ ...dar mi-am propus de prea mult timp sa prepar minunatia asta, asa ca n-am mai tinut cont de termometrul ce parca statea sa explodeze :)))

...si-apoi, chiar pot spune ca am o **oarecare experienta** in cazuri din astea „extreme” ☐

...siii in plus, nici n-am mai rezistat sa nu incerc oala de lut mare (care e de fapt de sarmale, dar din nou, acest aspect nu mai conteaza acum ☐)

Baeckeoffa este o specialitate din Alsacia, foarte aromata, despre care am aflat mai multe navigand pe net decat din „Secretele bucatariei” (sunt mai multe variante, printre care si cu carne de vita)

Eu acum am facut-o cu carne de porc si miel, si pot spune ca dupa cele (mai mult de) trei ore de copt (cand, culmea, tocmai ce-am observat ca am ramas fara freon la aparatul de aer conditionat din bucatarie ☐) ne-am infruptat cu una din cele mai gustoase mancaruri pe care le-am facut pana acum!

Carnea a iesit atat de moale, incredibil de savuroasa...iar aromele ce-au luat pe-acolo nastere ne-au incantat *foarte* :))

...da' hai sa nu va mai ametesc atata, si sa va arat cum mi-a iesit delicioasa mancarica „in straturi” ☐

Ingrediente:

- 2 cepe
- 3-4 catei de usturoi
- 2 fire cimbru
- 750 ml vin alb (Riesling)
- 2 foi de dafin
- 1 lingurita boabe de piper
- 400 g carne de porc
- 400 g carne de miel
- 1 praz sau ceapa verde
- 2 morcovi potriviti
- 1 kg cartofi
- sare, piper

Mod de preparare:

Curatati cepele si taiati-le marunt; tocati usturoiul. Spalati cimbrul si scurgeti-l.

Turnati vinul intr-un vas mare; adaugati ceapa, usturoiul, foile de dafin, sare si boabe de piper.

Spalati carnea, taiati-o cubulete si puneti-o la marinat peste noapte, in sosul de vin.

...asta e vinul ☐



...si asta-i marinata :))



A doua zi, incalziti cuptorul la 170 grade; curatati cartofii si taiati-i feliute. Asezati pe fundul vasului jumatate din cantitatea de cartofi (daca nu aveti vas de lut, folositi un vas rezistent la cuptor si ungeti-l bine cu unt sau ulei)



Spalati si curatati prazul sau ceapa verde. Taiati-le inele. Faceti la fel cu morcovii.

Scoateti carnea din marinata si asezati-o deasupra stratului de cartofi; adaugati morcovii si prazul:



Asezati deasupra restul de cartofi taiati felii.
Strecurati marinata si adaugati-o compozitiei in straturi (daca e nevoie, mai completati cu apa).
Introduceti totul la cuptor pentru cca. 3 ore:



Eu, dupa ce s-au scurs cele trei ore (timp in care am lasat vasul acoperit), am repus la cuptor vasul, inasa fara capac...pentru inca aproape o ora ☐
Asa a aratat la final:



Se serveste direct din vas (ca sa fie cat mai autentic ☐)



Gustoasa rau baeckoffa asta :)))
Sper sa aveti ocazia sa o incercati.



Mari multumiri celor doi bucatari **de aici**, care mi-au clarificat unele nelamuriri ☐