

Recepte 18. novembrim

Marinēts jēra gaļas cepetis

Ar baltvīnu

Marināde(marinēšana 1-2 dienas)

10-12 porcijas uz 2kg gaļas

Sausais baltvīns	Septiņsimts līdz vienam litram.
ķiploki	Trīs daiv.
puravs	Viens gab.
burkāni	Divi gab.
kātu selerijas	Divi-trīs kāti
Pētersīļu zariņi	Viens saišķītis
Baltie pipari	Divdesmit gab.
Estagons vai timiāns	Divas tējk.

Pagatavo marinādi: vīnā iejauc sakapātus ķiplokus, rūpīgi notīrītus un gabaliņos sagrieztus puravus un saknes, kā arī pētersīļu zariņus un cius garšaugus un garšvielas.

Notīra gaļu un ieliek to piemērota lieluma plastikāta maisiņā(3-5l). Ielej tik daudz marinādes, lai tā apņemtu gaļu. Maisiņu stingri aizsien un ieliek dziļā traukā. Gaļu uz 1-2 dienām novieto aukstumā.

Pāris reižu apgroza

Gaļu ierīvē ar sāli un pipariem un ievieto gaļas termometru.

Gaļu liek karstumizturīgā veidnē vai cepešpannā.

Cep simtseptiņdesmit pieci grādi pēc celsijas temperatūrā cepeškrāsns apakšējā nodalījumā, līdz gaļas iekšējā temperatūra ir septiņdesmit līdz septiņdesmit pieci pēc celsija, atkarībā no tā, cik sārtu gaļu vēlas.

Kad atlikušas trīsdesmit minutes līdz cepšanas beigām, pielej simts līdz divsimt mililitrus izkāstas marinādes. Lai iegūtu skaistāku garoziņu, cepeti pāris reižu aplaista.

Gaļu izņem, ietin alumīnija folijā un atstāj uz piecpadsmit līdz divdesmit minūtēm, lai ievilks.

Gaļu pasniedz sagrieztu plānās šķēlītēs.