

## PEKA – SAĆE ø 50 cm

Masa:	22,00 kg
Dimenzija:	Ø 50 cm
Materijal:	SIVI LJEV EN-GJL 200
Površinska zaštita:	Emajlirano higijenskim emajlom

**PEKA – SAĆE** je proizvod namjenjen za pripremu hrane u vikendicama i na otvorenom prostoru. Hrana se priprema na prirodan način, pomoću žara dobivenim loženjem drva ili drvenog uglja. Lagano se održava jer je emajlirana s unutarnje i vanjske strane. Nakon upotrebe dovoljno ju je oprati u blagom rastvoru deterdženta za suđe, isprati čistom vodom i osušiti kuhinjskom krpom.

**NAČIN PRIPREME PEKE:** Založiti vatru od suhog i tvrdog drveta jer isto daje obilat i dugotrajan žar. Vatru ložiti dok se ne sakupi dovoljna količina žara da se stavi ispod tanjura peke, te da se istim peka prekrije od graničnog obruča do vrha zvona peke. Nakon što se napravi dovoljna količina žara dio istog lopatom maknemo u stranu a dio ostavimo na mjesto gdje je gorila vatra. Na isto mjesto stavimo tanjur peke napunjen sa željenim sadržajem hrane. To pokrijemo zvonom peke koje će lagano sjesti na utoreni završetak tanjura. Lopatom uzmemo pripremljeni žar i prekrijemo gornji dio zvona, od graničnog obruča do vrha. Sa strane se može dodatno održavati vatra kako bi se stvorilo žara za dodatno prekrivanje zvona peke.

### PREDLOŽAK RECEPTA

Sastojci:

- 4 – 5 kg mesa (teletina, svinjetina, janjetina ili puretina i piletina)
- 2 kom mrkve
- 2 kom crvenog luka
- 1 kom korijena celera
- 2 paprike
- 2 kg krumpira

Meso, u većim komadima, posoliti i popapriti, složiti u tanjur peke. Oko mesa složiti narezano povrće, sve preliterati sa 1 dcl ulja i 1 dcl vode. Poklopiti zvonom peke i postaviti žar kako je prije objašnjeno. Ostaviti da se peče cca 40 min.

Nakon 40-ak min podići poklopac, okrenuti meso, promješati povrće i dodati (ako treba) malo masnoće ili vode. Ponovo pokriti zvonom, postaviti žar kao i na početku postupka i ostaviti još oko 40 min. Nakon toga otklopiti, kušati, servirati.....i.... dobar tek!

Sve navedeno u receptu može biti i drugačije, u drugim omjerima, ali je rezultat uvijek isti – **IZUZETNO ZADOVOLJSTVO!**