

Агнешка плешка



СЕЗОН 3, ЕПИЗОД 6
ДИМИТЪР НИКОЛОВ
ФЕРМА БАГРИ



Няма порции, яде се на едро

Приготвяне

- 1 Плешка цяла - търсим нещо с хубава месна покривка, по възможност от БГ производител и охладено.
- 2 Правим дълбоки разрези с малко остро ножче, без да прерязваме тъканта до край.
- 3 Обтриваме със сол, черен пипер, разни по наш си вкус подправки - обичам от арабските миксове 5 или 7 подправки, пушен пипер, самаргала, девесил, без да прекаляваме.
- 4 Обмазваме със зелено олио. Аз лично предпочитам такова с левурда, защото и е сезонът и защото докато го правя, го изяждам.
- 5 В тава правим подложка от дебело нарязани лучени филии (стар лук) и чеснови глави прерязани през средата. По 2 бр. ще стигнат. Поставяме нежно овкусената плешка, пълнем за късмет и мъцкаме, докато си стискаме лявото ухо, защото така се прави и в Мугариц.
- 6 Покриваме с фолио и слагаме във фурна, загрята на 220-240 и веднага я намаляваме на 180. Може и 160, ама ще харчим ток за вентилатор тогава.
- 7 3 часа пекане с продължение от 20 на мин, ако искаме да го убием от готвене.



