

Na žaru

Kdor živi z žarom, živi dobro



Mercator

Ponudba velja v izbranih prodajalnah Mercator v okviru prodajnega sortimana. Seznam prodajnih mest je objavljen na www.mercator.si.
Slike so simbolične. Za morebitne napake v tisku se opravičujemo. Maj, 2019



Za začetek ...

Čas je, da vnovič zakurite žar in se predate novim gurmanskim podvigom. Ne glede na to, kako izkušeni in spretni ste v rokovanju z domačim žarom, na naslednjih straneh smo za vas pripravili praktične nasvete, ki vam bodo pomagali, da boste to sezono navdušili s popolno pečenimi in slastnimi jedmi.



Čist žar, dobra hrana

Prvi korak peke na žaru je čist žar. Preden se lotite peke, žar zato razstavite in temeljito očistite vse njegove dele. Za neoporečno pripravo hrane žar segrejte na visoko temperaturo, počakajte 10 minut, da ostanki zогlenijo, nato pa še vročo rešetko (pri tem uporabite zaščito, da se ne spečete) temeljito skrtačite in obrišite s papirnato krpo, prepojeno z rastlinskim oljem. Na ta način boste ubili dve muhi na en mah – rešetka bo čista in hkrati že pripravljena na nadaljnjo peko.



Naj bo vroče

Preden se lotite peke, žar vedno segrejte na najvišjo temperaturo, ne glede na to, kaj boste na njem pripravljali. Ustrezno temperaturo, primerno za pripravo jedi po izbranem receptu, boste naravnali šele potem, ko bo rešetka že vroča. Če uporabljate plinski žar, prižgite vse gorilnike, pri žaru na oglje pa po rešetki za oglje enakomerno razporedite plast briketov, nato pa zaprite pokrov žara in pustite, da se zrak segreje.



Nič vas ne sme presenetiti

... zato se dobro pripravite. Med peko morate biti namreč pozorni na dogajanje na žaru, zato opravljanje drugih opravil kar odpišite. Ustrezno pripravite vso hrano ter vse potrebne pripomočke, potrebne za peko.



Prava temperatura

Če vaš žar nima vgrajenega termometra, si pomagajte kar z roko. Položite jo približno 5 centimetrov nad rešetko in jo tam zadržite toliko sekund, kolikor zmorete. Spodnja preglednica vam ponuja okvirne vrednosti temperature.



Test z roko

VISOKA	230° C - 260° C	1-2 sekundi
SREDNJE VISOKA	200° C - 230° C	2-4 sekunde
SREDNJA	170° C - 200° C	4-5 sekund
SREDNJE NIZKA	150° C - 170° C	6-7 sekund
NIZKA	120° C - 150° C	7-9 sekund

PRAVILO MOJSTRA ŽARA ŠT. 1:
VAŠA EDINA SKRIB NAJ BO
HRANA, POLOŽENA NA
VROČO REŠETKO.