

Lammfleisch unter der Gussglocke

Seit alten Zeiten bekannte Lamm von der Insel Krk, aufgezogen auf den Felsen bewachsen mit Salbei, Immortelle, Thymian und Heidekraut, wird uns völliges gastronomisches Vergnügen geben wenn unter der Gussglocke (Peča) vorbereitet.

Alte Aufzeichnungen bezeugen, dass das Lamm unter der Gussglocke seit Jahrtausenden in unserer Region vorbereitet wurde.

Trotz seiner Langlebigkeit, es ist immer mehr in der heutigen Gastronomie von Küste und Inseln bevertet.

In einem Tontopf oder Gusstopf die geschälten Kartoffeln, frisches Gemüse und in größere Stücke geschnitten Lammfleisch werden gestapelt.

Zutaten werden gewürzt mit grobes Salz, Olivenöl, gezupft Zweigen frischer Salbei, Rosmarin und Weisswein von der Insel Krk - Žlahtina.

Der Topf wurde dann mit einem eisernen Deckel abgedeckt, von allen Seiten mit heißen Kohlen zugedeckt und so gebacken.

Wenn Sie Ihr Weg zu unserem Trattorien zufügt, empfehlen wir dieses Gericht, um die Aromen vergangener Zeiten zu erleben!



Guten Appetit!