



## JERNEJ KITCHEN

# ŠTEFANI PEČENKA

*Štefani pečenka je odlična glavna jed, ki vas ne bo pustila ravnodušne. Pečenka iz sočnega govejega mesa, postrežena z bogato omako.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	90	MINUT
ČAS SKUPAJ:	110	MINUT

### ŠTEFANI PEČENKA

120 g belega kruha brez skorje

120 g mleka

60 g sladke smetane

1 čebula

2 stroka česna

1 šop peteršilja

2 žlici olivnega olja

začimbe: 1 žlica mlete paprike, 1 žlička origana, 1 žlička timijana, 1/2 žličke koriandra

1 žlica dijonske gorčice

1 čajna žlička Worchester omake (poljubno)

900 g mletega govejega mesa (podplečje)

1 rumenjaka in 1 jajce

4 trdo kuhana jajca

### GLAZURA

1 žlica bbq (žar) omake

1 žlica ostrigove omake

### PRIPRAVA SESTAVIN ZA PEČENKO

Pečico segrejemo na 170°C. Kruh naražemo na manjše kocke in ga prelijemo z vročim mlekom in vročo sladko smetano. Postavimo na stran, da se napije tekočine in ohladi na sobno temperaturo. Čebulo, česen in peteršilj drobno sesekljamo. Ponev pristavimo na srednje močan ogenj, dodamo olje in čebulo. Čebulo pražimo tako dolgo, da postekleni, nato dodamo peteršilj in česen ter mleto papriko, origano, timijan in koriander. Pražimo tako dolgo, da začimbe in česen lepo zadišijo, približno 2 minuti. Prepražene sestavine dodamo k namočenemu kruhu in dobro premešamo, tako da dobimo gladko zmes, ki bo izgledala kot pasta.

### PRIPRAVIMO ŠTEFANI PEČENKO

Mleto goveje meso damo v večjo skledo. Ko je kruhova mešanica ohlajena, jo dodamo k mesu in dobro premešamo. Meso solimo in popramo po okusu. Dodamo rumenjaka, jajce, dijonsko gorčico in Worchester omako. Dobro premešamo in pregnetemo, da dobimo gladko, mehko zmes. Mešanico mesa oblikujemo v podolgovati valj, na sredini naredimo daljšo, globoko vdolbino za jajca. Kuhana jajca damo v vdolbino v meso in tesno prekrijemo s preostalim mesom. Dobro pritismo skupaj. Štefani pečenko povežemo z vrvico na štirih mestih. Postavimo v globok pekač in prilijemo 120 ml jušne osnove.

### NASVET

[Mleto goveje meso naj bo sobne temperature.](#)

### PEČENJE

Pokrijemo s papirjem za peko, nato pa še z alufolijo in postavimo v predhodno ogreto pečico na srednjo rešetko.

## OMAKA ZA ŠTEFANI PEČENKO

240 ml goveje jušne osnove

1 žlica bbq (žar) omake

30 ml belega vina

1 čajna žlička Worchester omake

1 čajna žlička bele moke

1 žlica masla

## TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

skleda

ponev

pekač

vrvica za vezanje

papir za peko

alufolija

kozica

metlica

Pečemo 45 minut pri 170°C, nato odstranimo folijo in papir za peko in nadaljujemo s pečenjem še 30 - 35 minut pri 170°C. Med pečenjem štefani pečenko nekajkrat prelijemo z lastnim sokom, da bo sočna in slastna. Pečenko vzamemo iz pečice, tekočino odlijemo v skledo in jo prihranimo. V skodelici premešamo sestavini za glazuro, bbq omako in ostrigovo omako. Štefani pečenko premažemo z mešanico in postavimo nazaj v pečico, na srednjo rešetko. Pečemo še 10 - 15 minut pri 210 °C.

## OMAKA ZA PEČENKO

V kozico damo maslo. Pristavimo na šibek ogenj in počakamo, da se maslo raztopi. Dodamo moko in pri šibkem ognju pražimo 3 - 5 minut, da moka postane svetlo rjava. Pazimo, da se moka ne prismoji, redno premešamo. Dodamo bbq omako in počasi, med rednim mešanjem z metlico dodajamo govejo jušno osnovo, da dobimo gladko, svetlikajočo omako. Kuhamo tako dolgo, da mešanica zavre, nato dodamo belo vino, Worchester omako ter prihranjeno, precejeno tekočino od pečenja štefani pečenke. Pri rahlem vretju kuhamo 5 - 10 minut, da se omaka zgosti in postane svetlikajoča. Omako po okusu začinimo s soljo in poprom. Po želji lahko dodamo tudi malo sveže sesekljanih zelišč, naprimer timijan, peteršilj ali pehtran.

## POSTREŽEMO

Štefani pečenko vzamemo iz pečice in jo pustimo 10 - 15 minut, da jo bomo lažje razrezali in da bo ostala sočna. Pečenko razrežemo in postrežemo z omako za štefani pečenko ter izbrano prilogo. Dober tek.