



JERNEJ KITCHEN

ZAJČJA OBARA

Zajčja obara, oziroma kunčja obara je enostaven recept za slastno družinsko kosilo. Mehko, sočno meso v bogati omaki, ki je polna okusov in arom.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	130	MINUT
ČAS SKUPAJ:	150	MINUT

ZAJČJA OBARA

- 1 zajec (kunec) (1.3 kg - 1.8kg)
- 6 brinovih jagod Kotányi
- 1 čajna žlička zdrobljenega origana Kotányi
- 1 žlica olivnega olja (za začiniti)
- 4 stroke česna
- 4 žlice ostre moke (za opekanje mesa)
- 4 žlice olivnega olja (za opekanje mesa)
- 375 ml belega vina (Chardonnay, Sivi pinot)
- 2 stebela zelene
- 4 korenji
- 2 čebuli
- 2 žlici masla
- 1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata
- 1 žlica ostre moke
- 1 žlica žlica suhih gob (jurčki, shitake...)
- 10 oliv

ZAČINIMO MESO

Zajca razkosamo ali pa uporabimo že kupljene kose zajca. Meso damo v večjo skledo. Solimo, popramo in dodamo brinove jagode, origano, olivno olje in cele olupljene stroke česna. Začimbe dobro vtremo v meso in postavimo na stran za 15 minut (ali čez noč v hladilnik), da se zajec marinira.

MESO POPEČEMO

Na manjši pekač stresemo ostro moko in v njej povaljamo meso. Odvečno moko dobro otresemo. Večjo ponev pristavimo na močan ogenj. Dodamo štiri žlice olivnega olja. Meso popečemo v ponvi in pazimo, da se med tem ne dotika preveč. Po potrebi postopek ponovimo dvakrat za vso meso. Zajčje meso na vsaki strani pečemo 3 - 4 minute, da dobimo zlato-rjavo zapečenost. Prestavimo na krožnik. Olje odlijemo. Začimbe od mariniranja mesa ne zavržemo.

POVREMO VINO

Isto ponev postavimo nazaj na močan ogenj. Vlijemo belo vino in s kuhalnico dobro premešamo tudi po dnu ponve, da postrgamo zapečene dela od pečenja mesa. Vino zavremo in pri vretju kuhamo 3 - 4 minute, da alkohol izpari. Vino prelijemo v skodelico in postavimo na stran.

PREPRAŽIMO ZELENJAVO

Na zmeren ogenj postavimo litoželezni lonec. Zeleno, korenje in čebulo olupimo ter narežemo na večje kose. V lonec dodamo maslo in pripravljeno zelenjavo. Pražimo 5 minut, občasno premešamo. Dodamo žlico ostre moke in paradižnikov koncentrat. Premešamo in pražimo 3 - 4 minute, da se moka pokuha.

1 žlica kaper

začimbe: 1 vejica timijana, 1 list žajblja, 2 vejici peteršilja, 1 lovorjev list

1 liter jušne osnove ali vode

6 suhih sliv

1 žlica sesekljanega peteršilja (za servirati)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

skleda

manjši pekač

večja ponev

skodelica

litoželezni lonec

NASVET

Lahko uporabimo tudi druge vrste lonec, a litoželezni zelo dobro zadržuje toploto. Pomembno je, da obara ne vre, kar še posebej pazimo pri drugačnih loncih.

OBARO SKUHAMO

Dodamo suhe gobe, olive, kapre ter začimbe (timijan, žajbelj, sesekljan peteršilj in lovorov list). Počasi zalivamo z jušno osnovo ali vodo ter vinom med rednim mešanjem, da se moka enakomerno vmeša v tekočino. Dodamo popečeno zajčje meso, začimbe od mariniranja mesa in počakamo, da obara zavre. Pokrijemo s pokrovko in pri šibkem ognju kuhamo 1 uro. Pokrovko odkrijemo, dodamo suhe slive in nepokrito kuhamo še 30 - 40 minut, oziroma tako dolgo, da je meso mehko in sočno.

NASVET

Obara ne sme močno vreti, sicer bo meso suho in trdo.

POSTREŽEMO

Ko je obara kuhana, jo po okusu začinimo s soljo in poprom. Posujemo s sesekljanim peteršiljem, razdelimo med šest krožnikov in postrežemo z izbrano prilogo.