



JERNEJ KITCHEN

GOVEJI ZREZKI V NARAVNI OMAKI

Goveji zrezki v naravni omaki so tako mehki, da se kar topijo v ustih. Odličen recept za krasno nedeljsko kosilo ali za posebne priložnosti.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	140	MINUT
ČAS SKUPAJ:	150	MINUT

GOVEJI ZREZKI V OMAKI

- 1 kg govejega stegna (narezanega na tanke 0.5 cm zrezke)
- 70 g gladke bele moke (za zrezke)
- 2 žlici masla (za zrezke)
- 2 žlici rastlinskega olja
- 80 ml rdečega vina (Merlot ali Porto)
- 2 žlici masla (za omako)
- 2 žlici gladke bele moke
- 2 stroka česna
- 750 ml jušne osnove ali vode
- 1 vejica timijana, 1 lovorjev list
- 2 šalotki

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kladivo za zrezke
- krožnik
- papirnata brisačka

PRIPRAVA ZREZKOV

Zrezke damo na desko ter jih s kladivom dobro potolčemo, da dobimo zrezke debeline 0.5 centimetra. Osušimo s papirnato kuhinjsko brisačko in začинimo s soljo in poprom. Na pladenj stresemo moko in zrezke pomokamo na eni strani. Odvečno moko otresemo.

ZREZKE POPEČEMO

Na močan ogenj damo večjo ponev. Dodamo maslo in olje. Ko se maslo stopi, dodamo zrezke z nepomokano stranjo navzdol. Ne dodamo vseh zrezkov naenkrat, ampak samo toliko, da imajo dovolj prostora za pečenje v ponvi brez dotikanja. Pečemo 1 - 2 minuti na vsaki strani, nato prestavimo na krožnik in postopek ponavljamo tako dolgo, da popečemo vse zrezke.

OMAKA

V isto ponev damo vino. S kuhalnico dobro postrgamo dno ponve, da se povežejo vsi okusi. Kuhamo minuto, da alkohol izpari. Vino prelijemo čez zrezke. V isto ponev damo maslo, seseklano šalotko in moko. Pražimo 6 - 8 minut pri šibkem ognju. Dodamo sesekljan česen in kuhamo še minuto.

ZREZKE SKUHAMO DO MEHKEGA

Med rednim mešanjem z metlico počasi zalivamo z jušno osnovo. Dodamo timijan in lovorjev list. Pustimo, da mešanica zavre, nato zmanjšamo ogenj na najnižjo temperaturo, dodamo zrezke in pokrito kuhamo 2 uri - 2 uri in pol, oziroma dokler niso zrezki zelo mehki. Zrezke postrežemo z izbrano prilogo.