



## JERNEJ KITCHEN

# GOVEJI ZREZKI V NARAVNI OMAKI

*Goveji rezekki v naravnem omaku 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 rezke)
- 70 g gladke bele moke (za rezke)
- 2 žlici masla (za rezke)
- 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
- 1 čajna žlička mešanica zeliščni vrt, poljubno

### TOOLS AND EQUIPMENT

- kladivo za rezke
- krožnik
- papirnata brisačka

### **PRIPRAVA ZREZKOV**

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

### **ZREZKE POPEČEMO**

Na močan ogenj damo večjo ponev. Dodamo maslo in olje. Ko se maslo stopi, dodamo rezke z nepomokano stranjo navzdol. Ne dodamo vseh rezkov 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 rezke.

### **OMAKA**

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

### **ZREZKE SKUHAMO DO MEHKEGA**

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