



JERNEJ KITCHEN

BOGRAČ

Bograč je tradicionalna slovenska jed iz Prekmurja. Gre za čudovito enolončnico, ki se počasi kuha. V njej najdemo tri vrste mesa, krompir in začimbe.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	3	URE
ČAS SKUPAJ:	3	URE 20 MINUT

BOGRAČ

- 3 žlice masti ali olja
- 3 večje čebule
- ½ rdeče paprike
- 3 stroki česna
- 2 lovorova lista
- 2 žlici paprike v prahu
- 1 žlička majarona
- ½ žličke mlete kumine
- ½ žličke timijana
- 300 g govedine (bočnik ali podplečje)
- 300 g divjačine (jelen ali srna)
- 300 g svinjine (pleče)
- 600 g krompirja
- 160 ml rdečega vina

TOOLS AND EQUIPEMENT

- lonec s pokrovom
- kuhinjski nož
- rezalna deska

PREPRAŽIMO ČEBULO IN ZAČIMBE

V lonec damo mast in pristavimo na šibek ogenj. Ko se stopi, dodamo seseklano čebulo. Pražimo 10 - 15 minut in med rednim mešanjem kuhamo, da se zmehča, a ne obarva. Dodamo seseklano papriko, sesekljan česen, lovorova lista, papriko v prahu, majaron, kumino in timijan. Kuhamo 5 minut pri šibkem ognju.

MESO

Meso narežemo na manjše kose, približno 2 centimetra. Najprej damo v lonec govedino. Dušimo 5 minut pri zmernem ognju, nato zalijemo z 250ml vode. Pokrijemo s pokrovom in pri šibkem ognju kuhamo 45 - 60 minut. Dodamo narezano divjačino, pokrijemo s pokrovom in pri šibkem ognju kuhamo 45 - 60 minut. Dodamo še svinjino, pokrijemo s pokrovom in pri šibkem ognju kuhamo 30 - 40 minut.

NASVET

Zelo pomembno je, da meso ne sme vreti, saj s tem postane trdo. Meso vedno kuhamo pri šibkem ognju.

KROMPIR

K skoraj kuhanemu mesu dodamo na večje kose (3 - 4 cm) narezan krompir. Premešamo in po potrebi dodamo 100ml vode, da je krompir v tekočini. Pokrijemo s pokrovom in kuhamo 30 - 40 minut, oziroma tako dolgo, da je krompir mehek.

SKUHAMO

Začinimo po okusu s soljo in poprom, dodamo rdeče vino in odkrito kuhamo še 10 - 15 minut, da alkohol izpari in se omaka zgosti. Razdelimo med krožnike in postrežemo. Poljubno

posujemo s sesekljanim svežim peteršiljem.