



## JERNEJ KITCHEN

# POHORSKI LONEC

*Pohorski lonec je bogata štajerska jed narejena iz treh vrst mesa, ješprenja, gob in krompirja. Gre za bogato jed, odlično za več ljudi.*

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	1	URA 30 MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 45 MINUT

### POHORSKI LONEC

2 žlici rastlinskega olja ali masti

2 čebuli

50 g hamburške slanine

2 stroka česna

250 g teletine (pleče)

250 g svinjine (pleče)

250 g puranjega mesa (file)

1 žlica mletih suhih gob

½ žličke timijana

½ žličke majarona

½ žličke origana

1 lovorov list

1 vejica peteršilja

300 g mešanih gozdnih gob

400 g kuhanega ješprenja

400 g krompirja

1 žlica jabolčnega kisa ali kisa vloženi kumar

### JEŠPRENJ

Najprej skuhamo ješprenj po navodilih iz embalaže. Potrebovali bomo 400g kuhanega ješprenja.

### MESO

Večji lonec pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo seseklano čebulo in seseklano slanino ter pražimo pri šibkem ognju 6 minut. Pazimo, da čebula ne porjavi. Dodamo sesekljan česen in pražimo minuto, da česen zadiši. Dodamo meso. Začnemo s teletino, jo na hitro prepražimo, nato dodamo svinjino, jo na hitro prepražimo in nato dodamo še puranje meso. Vse skupaj pražimo približno 10 minut.

### ZAČINIMO

Začinimo s sušenimi gobami in začimbami. Dodamo zamrznjene ali sveže gozdne gobe, premešamo in pražimo še 2 - 3 minute, nato dodamo ješprenj in 1500ml vode. Začinimo s poprom in soljo, premešamo in pokrito kuhamo pri šibkem vretju 1 uro, da je meso skoraj kuhano.

### KROMPIR

Dodamo na manjše kocke narezan krompir. Lonec zopet pokrijemo in kuhamo 20 - 30 minut, da je krompir mehek.

### POSTREŽEMO

Preden postrežemo začinimo še z jabolčnim kisom ter sesekljanim peteršiljem. Razdelimo med osem krožnikov in postrežemo.