



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.

TOOLS AND EQUIPEMENT