



JERNEJ KITCHEN

PURANJI ZREZKI V GOBOVI OMAKI

Puranji zrezki v gobovi omaki so mehki, sočni in z radodarno količino omake. Pripravljani v pol ure in primerni za med tednom ali čez vikend.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

PURANJI ZREZKI V GOBOVI OMAKI

600 g puranjih zrezkov

2 žlici olivnega olja

40 g masla

1 čebula, sesekljana

300 g šampinjonov

1/2 žličke Vegeta Natur pasta česen
ali en sesekljan strok česna

1/2 žličke gorčice

1 žlička mletih sušenih šampinjonov
(poljubno)

120 g piščančje jušne osnove

160 g sladke smetane

1 vejica svežega timijana

1/2 žličke majarona

1 žlička sesekljanega peteršilja, za
postrežbo

PURANJE MESO

Puranje zrezke damo v skledo in začinimo s poprom in soljo. Premešamo, da se začimbi razporedita in postavimo na stran. Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo puranje zrezke in jih popečemo na vsaki strani do zlate barve, približno 2 - 3 minute na vsaki strani. Prestavimo na krožnik.

GOBOVA OMAKA

V isto ponev damo maslo. Ko se maslo stopi, dodamo sesekljano čebulo. Čebulo pri šibkem ognju pražimo 5 minut. Šampinjone narežemo na tanke rezine in jih dodamo v ponev. Med rednim mešanjem pražimo 5 minut. Dodamo Vegeta pasto česen, gorčico in poljubno za še več okusa sušene šampinjone v prahu. Premešamo in kuhamo še minuto.

PURANJI ZREZKI V GOBOVI OMAKI

H gobam dodamo piščančjo jušno osnovo in sladko smetano. Premešamo in kuhamo do vretja, kuhamo 2 - 3 minute. Začinimo s timijanom in majaronom, solimo in popramo po okusu. Dodamo popečene puranje zrezke in pripadajoče sokove od opekanja. Puranje zrezke rahlo potisnemo v omako in kuhamo 5 minut. Preden postrežemo, posujemo s sesekljanim peteršiljem v prahu in postrežemo z izbrano prilogo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

rezalna deska

kuhinjski nož

ponev