



## JERNEJ KITCHEN

# GOVEJA ENOLONČNICA S KROMPIRJEM

*Goveja enolončnica s krompirjem je odlično kosilo za vso družino. Meso je zelo mehko in sočno, v njej pa je tudi zelenjava in krompir.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	1	URA 45 MINUT
ČAS SKUPAJ:	2	URI

### GOVEJA ENOLONČNICA S KROMPIRJEM

- 1 kg goveje pleče, brez kosti
- 3 žlice olivnega olja
- 2 čebuli
- 30 g (2 žlici) gladke bele moke
- 2 žlici paradižnikovega koncentrata
- 6 strokov česna
- 1 čajna žlička paprike v prahu
- 1/2 žličke majarona
- 1/2 žličke origana
- 200 ml rdečega vina (npr. Cabernet S., Shiraz)
- 1200 ml tekoče goveje jušne osnove Podravka
- 2 lovorova lista
- 1 vejica peteršilja
- 500 g krompirja (mladega ali za kuhanje)
- 4 stebela stebelne zelene
- 5 korenjev

### PRIPRAVA MESA

Meso pol ure pred kuhanjem vzamemo iz hladilnika in ga narežemo na 1.5 cm velike kose. S papirnato brisačko ga osušimo. Damo v skledo in začинimo s soljo in poprom.

### POPEČEMO MESO

V večji lonec damo dve žlici olivnega olja. Pristavimo ga na močan ogenj. Dodamo polovico mesa in ga enakomerno popečemo, približno 2 - 3 minute med rednim mešanjem, da meso zadiši in se obarva. Prestavimo na krožnik in popečemo še preostalo meso. Tudi to prestavimo na krožnik.

### DODAMO ČEBULO, ČESEN, ZAČIMBE

Čebulo narežemo na večje kose in damo v isti lonec, kjer smo popekali meso. Dodamo še žlico olivnega olja. Pri zmernem ognju pražimo čebulo 4 - 6 minut. Dodamo žlico moko (preostalo moko prihranimo) in paradižnikov koncentrat. Ogenj zmanjšamo, nato pa pražimo 2 - 3 minute. Dodamo sesekljan česen in začimbe (papriko, majaron, origano), premešamo in na hitro prepražimo.

### DODAMO MESO IN KUHAMO

Ogenj povečamo, zalijemo z rdečim vinom in počakamo, da alkohol izpari, kuhamo približno 2 - 3 minute. Dodamo 1000ml tekoče goveje jušne osnove. V skodelici premešamo preostalo žlico moke in 200ml jušne osnove. Dodamo v lonec. Sledita lovorova lista, vejica peteršilja in pripravljeno goveje meso. Pokrijemo s pokrovom in pri šibkem ognju kuhamo 1 uro. Enolončnica naj zelo rahlo brbota, ne sme pa močno vreti, sicer meso ne bo mehko.

### DODAMO KROMPIR IN KUHAMO

rezalna deska  
kuhinjski nož  
papirnate brisačke  
skleda  
večji lonec

Krompir po potrebi olupimo in narežemo na četrtine, večje krompirje na osmine. Zeleno očistimo in narežemo na kolobarje, korenje olupimo in narežemo na približno 2 cm kose. Dodamo v lonec, premešamo, pokrijemo s pokrovom in kuhamo 35 - 40 minut, oziroma tako dolgo, da je zelenjava kuhana, meso pa mehko.

#### POSTREŽEMO

Odstranimo lovorova lista in vejico peteršilja. Govejo enolončnico s krompirjem razdelimo med šest krožnikov in jo postrežemo. Poljubno posujemo s sesekljanim peteršiljem in po želji dodamo še žličko kisle smetane ali crème fraîche.