



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEV GOLAŽ S HRENOVKO

Krompirjev golaž s hrenovko je jed, ki jo poznamo že od otroštva. Obožujemo jo otroci in odrasli, priprava pa je enostavna.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

KROMPIRJEV GOLAŽ S HRENOVKO

- 2 žlici olivnega olja
- 1 čebula
- 1 korenje
- 1 rdeča paprika
- 1 steblo stebelne zelene
- 2 stroka česna
- 1 žlica paradižnikovega koncentrata
- 1 čajna žlička origana
- 1 čajna žlička majarona
- 1 čajna žlička paprike v prahu
- 1.5 kg krompirja
- 1 liter vode ali zelenjavne jušne osnove
- 1 lovorov list
- 2 hrenovki brez ovoja Nagica (Z'dežele)
- 1 čajna žlička olivnega olja, za hrenovki
- peteršilj, za postrežbo

PRAŽIMO ZELENJAVO

Na zmeren ogenj pristavimo lonec z olivnim oljem. Vso zelenjavo (čebula, korenje, paprika, zelena, česen) drobo seseklamo. Damo v lonec. Pražimo približno 6 - 8 minut, da se zelenjava zmehča, občasno premešamo.

SKUHAMO KROMPIR

Dodamo paradižnikov koncentrat in začimbe (origano, majaron, papriko v prahu). Premešamo in kuhamo 2 - 3 minute. Krompir olupimo in narežemo na 2 cm velike kose. Dodamo v lonec in premešamo. Zalijemo z vodo ali jušno osnovo. Dodamo lovorov list, sol in poper. Pokrijemo s pokrovom in kuhamo 25 - 30 minut, oziroma tako dolgo, da je krompir mehek in skuhan. Dodatno po okusu začinimo s soljo in poprom. Preden postrežemo odstranimo lovorov list.

POPEČEMO HRENOVKI

Hrenovki narežemo na manjše rezine. V ponev damo žličko olja in pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo hrenovki in ju enakomerno popečemo, približno 3 - 4 minute.

POSTREŽEMO

Preden postrežemo odstranimo lovorov list. V golaž dodamo hrenovke in premešamo, da se sestavine povežejo. Razdelimo med šest krožnikov in postrežemo. Poljubno posujemo s seseklanim peteršiljem.

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- lonec s pokrovom
- rezalna deska
- kuhinjski nož
- lupilec

