



## JERNEJ KITCHEN

# POČASI DUŠENA GOVEDINA Z RAHLEMI CMOKI

*Ta poslastica naš dom napolni s toplino in omamnimi dišavami.*

ZA      4      OSEBE  
PRIPRAVA: 30      MINUT

### POČASI DUŠENA GOVEDINA

500 g govejega bočnika

2 žlici olivnega olja

2 stroka česna

3 oranžni korenji

2 rumena korenja

3 večje čebule

1 steblo zelene

2 vejici peteršilja

1 vejica timijana

4 listi zelenja pora

250 ml rdečega vina

1 lovorjev list

1 čajna žlička dijonske gorčice

### RAHLI CMOKI

70 g masla, zmehčanega

30 g starega kruha brez skorje

130 g gladke bele moke, tip 500

1 šop sesekljanega svežega peteršilja

1 čajna žlička sode bikarbune

### TOOLS AND EQUIPEMENT

litoželezni lonec

pladenj

### POPEČEMO MESO

Na močan ogenj pristavimo litoželezni lonec, dodamo olivno olje in cel kos mesa ter ga na vseh straneh 2 - 3 minute dobro opečemo. Medtem olupimo korenje in ga narežemo na večje kose. Popečeno meso prestavimo na pladenj. V lonec damo žlico olivnega olja, manjše kose korenja, čebulo, olupljeno in narezano na četrtine in olupljen česen. Pražimo 10 minut na nizkem ognju.

### KUHAMO

Dodamo zeleno, peteršilj, timijan in por. Ogenj nekoliko povečamo in dodamo rdeče vino ter lovorjev list in kuhamo 5 minut. Ogenj znižamo in dodamo meso ter 250 ml vode. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 3 - 4 ure na najnižjem ognju, pazimo, da enolončnica ne začne vreti.

### CMOKI

Petnajst minut pred koncem kuhanja dušene govedine naredimo maso za cmoke. V skledi premešamo zmehčano maslo, na zelo majhne koščke narezan kruh, ščep popra in ščep soli, moko, sesekljan peteršilj, sodo bikarbono ter 3 - 4 žlice vode. Z roko oblikujemo toliko, da dobimo čvrsto testo.

### ZAČINIMO

Ko je enolončnina kuhanja, meso vzamemo iz lonca in ga natrgamo na drobne koščke. Večino zelenjave prestavimo v blender in zmišamo v pire. Natrgano meso in pire damo nazaj v lonec k tekočini in zelo dobro premešamo. Dodamo gorčico in solimo ter popramo po okusu.

### POSTREŽEMO

Naredimo osem cmokov in jih do polovice potisnemo v dušeno govedino. Kuhamo 20 minut na nizkem ognju. Postrežemo, dober tek.

skleda  
blender