



## JERNEJ KITCHEN

# POČASI DUŠENA GOVEDINA Z RAHLIMI 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, zmečanega
- 30 g starega kruha brez skorje
- 130 g gladke bele moke, tip 500
- 1 šop sesekljanega svežega peteršilja
- 1 čajna žlička sode bikarbone

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- litoželezni lonec
- pladenj

Oglas

### 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 zmečano 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 enolončnica kuhana, meso vzamemo iz lonca in ga natrgamo na drobne koščke. Večino zelenjave prestavimo v blender in zmiksamo 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