



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

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