



JERNEJ KITCHEN

HITER GOVEJI STROGANOV Z OHROVTOM

Omamno dobro.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT

PRILOGA (RIŽ)

120 g basmati riža

1/4 janeževe zvezde

GOVEJI STROGANOV Z OHROVTOM

1 čebula, olupljena in narezana na tanke rezine

150 g svežih šampinjonov

200 g govejega zrezka (pleče ali hrbet)

1 žlica dijonske gorčice

3 žlice olivnega olja

1/4 svežega čilija (poljubno)

2 stroka česna, olupljena in narezana na tanke rezine

0,3 dl vodke (poljubno)

50 g ohrovt (listnatega, navadnega ali črnega)

180 g sladke smetane

1/2 limone

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

večja kozica s pokrovom

kuhinjski nož

rezalna deska

papirnate brisačke

večja ponev s pokrovom

SKUHAMO RIŽ

V večjo kozico damo basmati riž, ščep soli, janeževo zvezdo in 300 ml vode. Pokrijemo s pokrovom in pristavimo na močan ogenj, da mešanica čimprej zavre. Nato zmanjšamo ogenj in pokrito kuhamo. Celotni čas kuhanja naj bo približno 11 minut, oziroma dokler riž ni kuhan.

NASVET

[Riža ne mešamo in ga ne kuhamo nepokritega.](#)

PRIPRAVIMO ZELENJAVO ZA STROGANOV

Čebulo olupimo in narežemo na tanke rezine. Šampinjone po potrebi očistimo in narežemo na debelejšje rezine. Zrezek osušimo s papirnato brisačko in narežemo na tanke rezine ter jih damo na krožnik. Zrezek dobro osolimo ter popramo ter v meso vtremo 1/2 žlice dijonske gorčice in 1 žlico olivnega olja.

GOVEJI STROGANOV

Na močan ogenj pristavimo večjo ponev. V segreto ponev dodamo dve žlici olja in meso. Pražimo 2 minuti in prestavimo na krožnik. Isto ponev damo nazaj na zmeren ogenj in dodamo čebulo in čili (poljubno). Kuhamo približno 2 minuti, nato dodamo še gobe in kuhamo 5 minut ob rednem mešanju.

GOVEJI STROGANOV

Dodamo česen, žlico dijonske gorčice, premešamo. Ogenj povečamo in dodamo vodo (poljubno), premešamo in pustimo kakšno minuto, da alkohol izpari. Očistimo ohrovt in ga dodamo v ponev. Zalijemo z 200 ml vode, pokrijemo in pustimo kuhati 10 minut pri šibkem ognju.

GOVEJI STROGANOV

K omaki dodamo sladko smetano, kuhamo 5 minut, nato odstavimo z ognja in dodamo meso (ter vse sokove, ki jih je

meso izpustilo), limonino lupinico in eno žlico limoninega soka, po okusu solimo in popramo.

POSTREŽEMO

Goveji stroganov z ohrovtom postrežemo s kuhanim rižem (ali katero drugo poljubno prilogo: široki rezanci, špecli...). Poljubno lahko jed dekoriramo z nasekljanim svežim drobnjakom. Dober tek.