



## JERNEJ KITCHEN

# GOVEJI ZREZEK Z JURČKI IN BUČO

*Zdrava, hitra, slastna in sezonska jed.*

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT

### GOVEJI ZREZEK Z JURČKI IN BUČO

300 g govejega zrezka (hrbet) 2,5 cm debeline

popper, sol

1 žlica olivnega olja

20 g masla

1 vejica svežega timijana

3 stroki česna

1/2 manjše hokaido buče

3 manjši jurčki

1 čebula (ali 5 manjših šalotk)

240 g rjavega fižola iz konzerve (ali skuhanega)

1 šop svežega peteršilja

1 žlica balzamičnega kisa

### TOOLS AND EQUIPEMENT

večja ponev

krožnik

kuhalnica

### ZREZEK POPEČEMO

Goveji zrezek solimo in popramo. Na visok ogenj pristavimo večjo ponev z olivnim oljem. Ko je ponev zelo vroča, dodamo goveji zrezek. Za medium pečemo 2 - 3 minute, nato obrnemo zrezek in pečemo še 2 - 3 minute. Ko zrezek obrnemo, dodamo maslo, timijan in olupljen strok česna. V kolikor pa želite zrezek pečen skozi, pečemo 5 minut na vsaki strani.

### ZREZEK PRESTAVIMO NA KROŽNIK

Pečen zrezek prestavimo na krožnik in čez njega prelijemo vse sokove, ki so ostali v ponvi.

### NADALJUJEMO KUHANJE V ISTI PONVI

Medtem ko zrezek počiva nadaljujemo s kuhanjem v isti ponvi. Bučo olupimo in narežemo na manjše kocke (približno 1 - 2cm). Čebulo olupimo in narežemo na četrtine, v kolikor pa uporabljamo šalotko, to pa razpolovimo. V isto ponev dodamo žlico olja in bučo ter čebulo (oziroma šalotko). Kuhamo 10 minut na šibkem ognju, redno premešamo.

### DODAMO JURČKE

Gobe očistimo in narežemo na rezine (debeline približno 0,5 cm), dva stroka česna olupimo in narežemo na tanke rezine. Gobe, česen in vejico timijana dodamo k buči, kuhamo 3 minute, redno premešamo.

### DODAMO FIŽOL

Zdaj dodamo k mešanici še kuhan (ali vložen in precejjan) fižol, žličko balzamičnega kisa, dve žlici vode, sesekljan peteršilj in kuhamo še 3 minute, občasno premešamo. Na tej točki je odlično, da dodamo k zelenjavi še soke, ki so ostali od pečenja zrezka. Ti sokovi so polnega in slastnega okusa. Zelenjavo začinimo po okusu s soljo in poprom.

## POSTREŽEMO

Zrezek narežemo na rezine (debeline približno 0,5 cm). Bučo z jurčki serviramo na krožnik, čez pa položimo nekaj rezin govedine, postrežemo. Dober tek.