



JERNEJ KITCHEN

BOGATA GOVEDINA STROGANOV

Bogata Govedina Stroganov, pripravljena v ekonom loncu. Tako kremasta, tako bogata in resnično nepozabna. Postrežena s širokimi rezanci ali rižem.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	80	MINUT
ČAS SKUPAJ:	85	MINUT

GOVEDINA STROGANOV

- 1 žlica olivnega olja
- 500 g govedine, pleče
- 2 čebuli
- 1/2 stebelne zelene
- 2 stroka česna
- 750 ml vode
- 100 g svežih šampinjonov
- 1/2 čajne žličke origana, 1/2 čajne žličke timijana in 1/2 čajne žličke majarona
- 1 lovorov list
- 1 žlica sesekljanega svežega peteršilja
- 1/4 čajne žličke paradižnikovega koncentrata
- 1 čajna žlička dijonske gorčice
- 1 žlica suhih gob
- 10 g masla
- 10 g gladke bele moke
- 50 g kisle smetane
- 50 g sladke smetane

GOVEDINA

Goveje pleče očistimo in narežemo na 1 cm debele trakove. Meso solimo in popramo. Ekonom lonec pristavimo na močan ogenj. Ko je lonec segret, dodamo olivno olje in govedino. Govedino dobro prepražimo, tako da dobi lepo zlato rjavo barvo, približno 8 - 10 minut. Opečeno govedino prestavimo na krožnik.

KUHANJE GOVEDINE STROGANOV

Ekonom lonec pristavimo nazaj na šibek ogenj in dodamo sesekljano čebulo, sesekljano zeleno, sesekljan česen in na rezine narezane šampinjone, začimbe in zelišča. Pri šibkem ognju pražimo 10 minut, da se zelenjava zmehča. Ogenj nato povečamo in dodamo paradižnikov koncentrat, gorčico in že praženo meso. Pražimo 1 minuto, zalijemo z vodo ali govejo jušno osnovo ter dodamo suhe gobe. Dobro postrgamo po dnu posode, da bo dno posode čisto, jed pa bolj okusna. Zavremo in ekonom lonec zapremo. Ko ekonom lonec doseže polni pritisk, ogenj zmanjšamo. Kuhamo pri šibkem ognju pri polnem pritisku 40 minut. Odstavimo z ognja in lonec pustimo zaprt še 10 - 15 minut*, da se v ekonom loncu sprosti pritisk.

NASVET

[Odvisno od ekonom lonca* po 15 minutah sami sprostimo pritisk.](#)

PRIPRAVIMO PODMET

V skodelici premešamo in pregnetemo maslo in moko, da dobimo gladko, homogeno zmes (kot testo). V skodelico k maslu in moki dodamo dve zajemalki tekočine iz ekonom lonca, premešamo, tako da ni grudic, nato pa dodamo še kislno smetano, sladko smetano in še eno zajemalko omake,

1 čajna žlička olivnega olja (za dokončanje jedi)

1/2 pora (za dokončanje jedi)

100 g svežih šampinjonov (za dokončanje jedi)

1 šop svežega peteršilja

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

ekonom lonec

skleda

globoka ponev

premešamo, da dobimo gladek podmet, ta bo naredil omako bolj bogato.

OMAKO ZGOSTIMO

Podmet (mešanico masla, moke, omake in kisle smetane) dodamo v ekonom lonec (ta naj bo na šibkem ognju) in med neprestanim mešanjem kuhamo še približno 5 minut, da dobimo gladko, gosto omako. Pomembno je, da omaka ne vre močno, saj se bo drugače ločila in ne bo gosta in kremasta. Po okusu solimo in popramo.

KONČAMO IN POSTREŽEMO

Na srednje močan ogenj pristavimo veliko, globoko ponev, dodamo olivno olje in na rezine narezane šampinjone. Pražimo 5 minut na srednje močnem ognju. K šampinjonom dodamo še na kolobarje narezan por in pražimo še 5 minut. Prelijemo z govejim stroganovom in dobro premešamo. Dodamo sesekljan svež peteršilj in postrežemo s testenami ali rižem. Poljubno lahko postrežemo tudi s sveže naribanim parmezanom. Dober tek.

NASVET

Omaka mora biti tako gosta, da pokrije zadnji del žlice.