



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEV GOLAŽ

Krompirjev golaž je bogata jed, polnega okusa, primerna za hitro kosilo med tednom. Primerno za vegane in za ljudi, ki ne uživajo glutena ter laktoze.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

KROMPIRJEV GOLAŽ

2 žlici olivnega olja

1 čebula

1 korenje (manjše)

2 stroka česna

1 žlica sladke paprike v prahu

1/2 žličke dimljene paprike

1 žlica paradižnikove passate

2 lovorova lista

700 g krompirja

650 g vode

TOOLS AND EQUIPEMENT

lonec

kuhinjski nož

rezalna deska

PRAŽIMO ČEBULO IN KORENJE

Na zmeren ogenj pristavimo manjši lonec. Dodamo olivno olje, drobno seseklano čebulo in drobno seseklano korenje. Pražimo približno 5 minut, da se zelenjava zmešča, občasno premešamo.

DODAMO PAPIKO V PRAHU

Dodamo drobno sesekljan česen, sladko papriko v prahu, dimljeno papriko v prahu in mlet poper. Premešamo, kuhamo približno minuto, nato dodamo še paradižnikovo passato in dva lovorova lista. Kuhamo minuto.

DODAMO KROMPIR

Krompir olupimo in narežemo na enako velike rezine (približno 1/2 cm debeline) - uporabimo lahko tudi mandolino. Dodamo v lonec, prilijemo vodo ali zelenjavno jušno osnovo ter odkrito kuhamo pri rahlem vretju 30 minut, oziroma tako dolgo, da je krompir popolnoma kuhan, mehek in se prične rahlo razpadati. Po okusu solimo in popramo.

KROMPIRJEV GOLAŽ

Ko je krompirjev golaž skuhan, ga pokrijemo s pokrovko, odstavimo z ognja in ga pustimo stati 5 minut, da se zgosti.

POSTREŽEMO

Razdelimo med štiri krožnike in postrežemo. Krompirjev golaž je primeren za vegane in tiste, ki ne uživajo glutena ali laktoze, lahko pa ga tudi obogatimo: Poljubno dodamo žlico kisle smetane in sesekljan sveži peteršilj. Lahko pa ga tudi obogatimo z rezinami kranjske klobase, chorizo klobase,