



JERNEJ KITCHEN

GOVEJI GOLAŽ

Goveji golaž, ki je kuhan počasi. Meso se kar topi v ustih, je mehko in sočno. Bogata jed, ki se dobro hrani in zamrzne za dni, ko nimamo veliko časa.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	200	MINUT
ČAS SKUPAJ:	210	MINUT

GOVEJI GOLAŽ

500 g govedine, bočnik

4 žlice olivnega olja

500 g čebule

3 stroki česna

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata ali 50g paradižnikove mezge

1 žlica mlete sladke paprike

1 žlica mlete pekoče paprike

2 lovorova lista

30 ml rdečega vina ali Madeira vina

350 ml vode

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

papirnate brisačke

večji lonec

PRIPRAVIMO GOVEDINO

Goveje meso očistimo tkiv in maščobe ter dobro osušimo s papirnatimi brisačkami. Meso narežemo na 2 cm velike kocke. Prestavimo v posodo, pokapljamo z žlico olivnega olja ter popramo in solimo.

ČEBULA IN ČESEN

Čebulo in česen olupimo ter drobno sesekljam. Lonec pristavimo na šibek ogenj, dodamo tri žlice olivnega olja in čebulo. Na šibkem ognju pražimo 20 - 30 minut, da se čebula popolnoma razpusti in postane mehka, medtem večkrat premešamo, da se nam ne zažge. Dodamo sesekljan česen in pražimo še 2-3 minute, da česen zadiši.

GOLAŽ KUHAMO

Dodamo meso, ogenj povečamo in pražimo 5 minut med rednim mešanjem, da meso rahlo porjavi. Ogenj zmanjšamo, dodamo paradižnikov koncentrat in mleto papriko ter dobro premešamo, pražimo 2 minuti. Zalijemo z vinom ter kuhamo 2 - 3 minute, da alkohol izpari. Dodamo lovorova lista in zalijemo z vodo. Pokrijemo s pokrovko in pri šibkem ognju kuhamo 2 uri 30 minut do 3 ure. Med kuhanjem golaž vsake pol ure premešamo. Po potrebi še dodatno zalijemo z vodo.

POSTREŽEMO

Goveji golaž razdelimo med krožnike in postrežemo. Poljubno serviramo s pire krompirjem, polento, širokimi rezanci... Poljubno lahko dodamo tudi sesekljan peteršilj in žlico kisló smetano za popestritev.