

Goveji golaž

SESTAVINE

40 dag na kocke narezanega
govejega bočnika
7 dag olja
20 dag na drobno narezane čebule
15 dag ocvrte čebule
1 dag paprike v prahu
1 dag paradižnikove mezge
1 žlica moke – po potrebi
0,5 dl rdečega vina
Sol in poper
Lovorjev list
Majaron
Mleta kumina
2 stroka strtega in nasekljanega
česna



POSTOPEK

1. Na maščobi prepražimo čebulo.
2. Dodamo meso in vse skupaj popražimo.
3. Nato dodamo papriko, paradižnikovo mezgo, ocvrto čebulo in začimbe.
4. Dolijemo malo vode ali osnove in vina, solimo in popramo ter dušimo do mehkega.
5. Po potrebi dolivamo vodo, osnovo in vino.
6. Če želimo, lahko vežemo golaž s prežganjem. Na maščobi prepražimo moko, zalijemo z vodo, premešamo in vse skupaj dodamo golažu.

KAKO JED POSTREŽEMO?

Jed postrežemo s popečeno rezino polente ali kremno polento, kruhovim cmokom ali krompirjevimi njoki. Dekoriramo s kolobarji ocvrte čebule in lovorjevim listom.

Pa dober tek!