

Goveja juha z zdrobovimi cmoki

150—200 Min

Sestavine 8 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kg	Volovskega repa
2 kg	Govejih kosti
1 kg	Govejih kosti z mozgom
2 cela	Stroka česna
2 celi	Čebuli
2 cela	Korenčka
150 g	Korena peteršilja
150 g	Gomoljne zelene
1	Por
3 žlice	Olja
2 cela	Lovorjevi listi
4 cela	
10 celih	Poper črni celi

Za zdrobove cmoke

50 g	Masla
1	Jajce
100 g	Zdroba
1 ščepec	Muškatni oreh celi
0.5 žličke	Soli

Priprava

1. Pečico segrejte na 180 °C. Čebuli operite, osušite in neolupljeni razpolovite. Nato jih s prerezano stranjo obrnjeno navzdol položite v ponev in popražite pri srednji temperaturi.
2. Zelenjavo operite in očistite ali olupite ter narežite na večje kose.
3. V večjo ognjevarno posodo dajte olje, goveje kosti in volovski rep. Vstavite v pečico na srednjo režo in pražite na 200 °C, dokler ni zlato rjavo. Da se sokovi ne prilepijo, s strgalom pogosto postrgajte dno posode. Po 20 minutah kostem dodajte pol zelenjave in dve čebulni polovički ter nadaljujte s praženjem.
4. Po približno 45 minutah preložite kosti in volovski rep v velik lonec. Ne prevrnite jih neposredno iz ognjevarne posode, saj bi tako v lonec dodali preveč maščobe. Prekrijte z vodo in na štedilniku nepokrito zavrite.
5. Dodajte preostalo zelenjavo, čebulo, začimbe ter neolupljena in stisnjena stroka česna. Pustite, da vse skupaj pri nizki do srednji temperaturi počasi vre približno 2 uri, pri tem pa vedno znova posnemite peno.
6. Če želite pripraviti govejo juho, morate zgolj odstraniti del juhe z govejo kostjo z mozgom in zelenjavo ter postreči z zdrobovimi cmoki.
7. Da dobite jušno osnovo, pustite, da juha počasi vre nadaljnje tri ure. Nato jo precedite skozi veliko cedilo in čez noč postavite na hladno mesto. Naslednji dan z njene površine odstranite hladno plast maščobe. Sedaj lahko jušno osnovo še bolj zgostite, da jo zamrznete v modelih za ledene kocke ali pa z njo napolnite kozarce za vlaganje, v katerih jo lahko več tednov hranite v hladilniku.
8. Priprava zdrobovih cmokov: Stopite maslo in pustite, da se malo ohladi. Dodajte jajce, sol in ščepec muškatnega oreščka ter zmešajte v penasto zmes. Vmešajte zdrob, nato pa pustite 15 minut, da se okusi premešajo.
9. Zavrite veliko kozico osoljene vode. Z dvema vlažnima žličkama oblikujte zmes v cmoke, nato pa slednje preložite na krožnik. Vse cmoke dajte istočasno v vrelo vodo ter jih pustite počasi vreti 20 minut, nato pa jih za nadaljnjih 20 minut preložite v hladno vodo.