



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za goveji golaž

700 g	Govejega mesa za golaž (goveji bočnik)
700 g	Čebule
3 žlice	Svinjske masti
1 žlica	Paradižnikovega koncentrata
2	Stroka česna
2 žlici	Kisa
500 ml	Vode
1 žlička	♦ Kumina mleta
1 žlička	♦ Majaron zdrobljeni
3 žlice	♦ Paprika sladka
1 žlička	♦ Morska sol jodirana
1 žlička	♦ Poper črni mleti

Za maslene vlivance

400 g	Ostre moke
2	Jajci
40 g	Masla
300 ml	Mleka
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

Za posip

1	Majhna gomoljna zelena
80 ml	Oljčnega olja
1 cel	Šopek svežega peteršilja

Goveji golaž z maslenimi vlivanci

⌚ 120–180 Min 

Priprava

- 1 Čebulo drobno seseklajte. V veliki kozici segrejte svinjsko mast, dodajte čebulo in jo pri nizki temperaturi pražite 30 minut, dokler zlato ne porumeni.
- 2 Odstavite z ognja, vmešajte mleto sladko papriko, nemudoma zalijte s kisom in prilijte 300 ml vode. Pokrijte in nežno dušite 30 minut.
- 3 Česen olupite in ga grobo seseklajte. Meso narežite na kose, velike 3 do 4 centimetre, ter skupaj s česnom, paradižnikovim koncentratom, mleto kumino in sušenim majaronom dodajte mehki čebuli. Pokrijte in pri srednji temperaturi dušite 2–3 ure. Po okusu začinite z morsko soljo in mletim poprom. Med celotnim časom kuhanja postopoma prilivajte preostalo vodo. Meso mora biti vedno prekrito s tekočino.
- 4 Priprava maslenih vlivancev: V veliki kozici zavrite soljeno vodo. V majhni ponvi stopite maslo.
- 5 V skledo stresite moko, dodajte ščepec morske soli in mletega muškatnega oreščka ter premešajte. Dodajte jajci in stopljeno maslo. Med nenehnim mešanjem prilivajte mleko, dokler ne dobite testa, ki pa ne sme biti preveč čvrsto. Po potrebi prilijte še več mleka.
- 6 S strgalnikom za vlivance testo naribajte neposredno v vrelo vodo. Vlivanci so pripravljeni, ko priplavajo na površje. Vodo odcedite, vlivance pa s približno 1 žlico masla dajte v skledo. Dobro premešajte, da se vlivanci ne zlepijo med seboj.
- 7 Priprava posipa iz gomoljne zelene: Gomoljno zeleno olupite in z nožem ali strgalom narežite na zelo tanke in dolge paličice (julienne), nato pa v vročem olju cvrite, da postane hrustljava.
- 8 Golaž postrezite z vlivanci, okrasite s preostalo zeleno in sveže sesekljanim peteršiljem ter uživajte.

