



Krepki golaž s temnim pivom

🕒 200—240 Min 🍷🍷🍷

Priprava

- 1 Meso narežite in ga v večji vroči kozici z malo kuhanega masla pražite na zelo visoki temperaturi. Ko meso na vseh straneh porjavi, ga preložite na krožnik.
- 2 V isto kozico dodajte malo kuhanega masla ter popražite čebulo in česen.
- 3 Dodajte paradižnikov koncentrat in papriko v prahu ter med mešanjem na kratko popražite. Nato vrnite meso nazaj v kozico ter zalijte s kisom in pivom.
- 4 Dodajte govejo jušno osnovo, majaron, brinove jagode in lovorjeve liste.
- 5 Vse skupaj zavrite, nato pa pustite, da počasi vre pri nizki temperaturi, dokler ni meso mehko (najmanj tri ure).
- 6 Na koncu dodajte malo koruznega škroba, da zgostite omako. Kot alternativo lahko h golažu na začetku naribate surov krompir. Po okusu začinite s soljo in poprom ter postrezite.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Govejega vratu ali bočnika
3 cele	Čebule
3 celi	Stroki česna
2 žlici	Kisa
2 žlici	Kuhanega oz. prečiščenega masla
3 žlice	Paradižnikovega koncentrata
1 cel	Majhen krompir
250 ml	Temnega piva
300 ml	Goveje jušne osnove
2 žlici	♦ Paprika sladka
1 žlička	
4 celi	♦ Lovorjevi listi
1 žlička	♦ Brinove jagode
1 ščepec	♦ Poper pisani celi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

