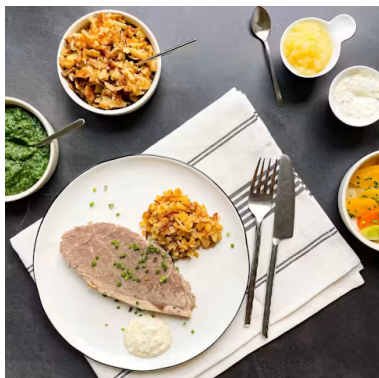




Kuhana govedina s pečenim krumpirom i umakom od vlasca

⌚ 160–190 Min 

Priprema

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Govedih kostiju
2 kg	Kuhanog govedeg buta (Tafelspitz)
1 kom	Luk
5 listova	♦ Lovorov list cijeli
1 jušna žlica	♦ Papar crni zrno
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić mljeveni
2 kom	Povrća za juhu

Za umak od vlasca:

2 kom	Žumanjka
1 čajna žličica	Dijon senfa
2 čajne žličice	Svježeg limunovog soka
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
5 jušnih žlica	Vlasca (sitno nasjeckanog)
200 ml	Suncokretovog ulja

Za pečeni krumpir:

900 g	Krumpira
150 g	Luka
80 ml	Ulja
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

- 1 Prvo pripremite kuhanu govedinu, a priloge možete pripremiti za vrijeme kuhanja. Luk ogulite, prerežite na pola i izrezanu površinu ispecite na tavi. Zatim operite goveđi but i goveđe kosti hladnom vodom.
- 2 U lonac stavite kuhati 5 litara vode. Zatim dodajte goveđe meso i kosti, papar u zrnu i lovorov list te pustite da se krčka. Nakon otprilike 1.5 sat dodajte povrće za juhu (oprano, oguljeno i izrezano) i polovice luka te pustiti da se krčka još sat vremena. Juhu ponovno možete začiniti s malo soli i papar.
- 3 Umak od vlasca i pečeni krumpir možete pripremiti za vrijeme kuhanja. U zdjeli pomoću miksera umiješajte žumanjke s malo soli, papra, limunovog soka i senfa. Dodajte ulje malo po malo i nemojte prestati miješati dok se sve ne poveže.
- 4 Sad umiješajte sitno nasjeckani vlasac i po potrebi razrijedite s malo juhe. Za pečeni krumpir, prvo skuhaite krumpir, a zatim ga pustite da se ohladi. Naribajte skuhan krumpir i dodajte malo soli. Ogulite i sitno nasjeckajte luk.
- 5 Na tavi s uljem popržite naribani krumpir s lukom. Dobro promiješajte i pržite dok ne postane hrskavo.
- 6 Kuhanu govedinu poslužite uz povrće iz juhe, pečeni krumpir i umak od vlasca. Krem špinat i hren od jabuka također su klasični prilozi za posluživanje uz kuhanu govedinu.

