

Recept
za vašo zbirko
kulinarčnih užžitkov
št. 9 (2014)

Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarčni portal

Jelenova pečenka
ob stročjem fižolu s tirolsko slanino



Več kot fer!



 za 4 osebe  2,5 h  srednje zahtevno

Jelenova pečenka

ob stročjem fižolu s tirolsko slanino

Sestavine

Za jelenovo pečenko

- 1 kg jelenovega plečeta brez kosti **Alpika**
- 2 žlici oljčnega olja **Castello**
- 3 čebule
- 2 korenčka
- 300 g gomolja zelene
- 2 stroka česna
- 1 žlica sladkorja v prahu **Diamant**
- 1 žlica paradižnikove meze **Carloni**
- 250 ml rdečega vina
- 500 ml jušne osnove iz goveje jušne kocke **Le Gusto**
- brinove jagode
- lovorjevi listi **Le Gusto**
- 2 žlici brusničnega džema **Grandessa**
- sol
- celi poper v mlinčku **Le Gusto**

Za stročji fižol

- 400 g zamrznjenega stročjega fižola **Gartengold**
- 80 g tirolske prekajene slanine **Herzhafte Alpenküche**
- 1 čebula
- 1 žlica masla **Milfina**
- sol
- celi poper v mlinčku **Le Gusto**



Priprava

Jelenova pečenka: Jelenovo pleče v veliki ognjevarni posodi na vročem olju najprej z vseh strani dobro opečemo, nato ga vzamemo iz posode, z vseh strani solimo in popramo ter damo na stran. V posodi na preostanku maščobe na kratko prepražimo čebulo, korenje in zeleno, ki jih prej narežemo na kocke. Dodamo in na kratko popražimo še olupljena cela stroka česna, nato umešamo sladkor in počakamo, da karamelizira. Dodamo mezo in vse skupaj postopoma zalivamo z vinom. Kuhamo približno 5 minut. Prilijemo jušno osnovo in zavremo, nato meso vrnemo v posodo in vse skupaj pokrito pečemo v pečici pri 170 °C. Po približno 2 urah meso vzamemo iz posode in ga do serviranja

pustimo počivati na toplem. Posodo z zelenjavo prestavimo na kuhalno ploščo. Omaki z zelenjavo dodamo 5 brinovih jagod, 3 zrna popra in 2 lovorjeva lista ter jo kuhamo še 15 minut. Omako precedimo, pri čemer zelenjavo dobro pretlačimo skozi cedilo. Na koncu ji primešamo še brusnični džem ter jo po okusu začiniš s soljo in poprom.

Stročji fižol: Stročji fižol na hitro pokuhamo v slanem kropu, nato ga odcedimo in v cedilu prelijemo z ledeno hladno vodo. Slanino in čebulo narežemo na majhne kocke in jih prepražimo na maslu. Dodamo in na hitro prepražimo še odcejen fižol, popramo in po potrebi dosolimo.

VINSKINASVET

VINAKOPER

Cabernet sauvignon

vrhunsko suho rdeče vino z zaščitenim geografskim poreklom, 0,75 l

podla se k	rdečemu mesu, divjačini, zrelim sirom in sveži salami
servirna temperatura	16–22 °C
poreklo	slovenska Istra
okus	suho

Minister za zdravje opozarja, da lahko škoduje zdravju.



Več kot fer!



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispevala uporabnica JelkaF. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

Koncept in grafična izvedba: Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.
Fotografije: ms. foto.group, Linz.

www.hofer.si