

Kulinarični konec tedna



v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarični portal

Goveji vrat z žara
s testeninsko solato



Več kot fer!



 za 4 osebe  3,5 h  srednje zahtevno

Goveji vrat z žara

s testeninsko solato

Sestavine

Za goveji vrat

- 4 kosi ekološkega govejega vratu **Ekodar** (po 250–300 g)
- 2 čajni žlički soli **Piranske soline**
- 2 čajni žlički popra **Le Gusto**
- 2 čajni žlički mlete sladke paprike **Le Gusto**
- 2 čajni žlički majarona **Le Gusto**
- 2 čajni žlički sesekljanega svežega rožmarina
- 4 žlice omake za žar **BBQ**
- 3 žlice cvetličnega medu **Grandessa**
- 4 žlice gorčice **Lomee**

Za testeninsko solato

- 500 g bio peresnikov **Natur aktiv**
- 80 ml oljčnega olja **Castello**
- 1 strok česna
- 1 čajna žlička origana **Le Gusto**
- 1 čajna žlička sladkorja **Diamant**
- 1 žlica balzamičnega kisa **Castello**
- 100 g rdeče paprike
- 80 g sušenih paradižnikov **Cucina Nobile**
- 70 g rukole
- pol svežnja sveže bazilike
- 40 g pinjol **Happy Harvest**
- 50 g črnih oliv **Lytto**
- sir Grana Padano znamke **Cucina Nobile**
- sol **Piranske soline**
- poper **Le Gusto**



Priprava

Goveji vrat: Z mesa po potrebi odstranimo belo tkivo. Sol, grobo mleti poper, mleto papriko, majaron in rožmarin zmešamo, da dobimo začimbno mešanico, s katero dobro natremo meso. V okroglem žaru na levi strani pripravimo gnezdo z žerjavico za indirektni način peke. Ko je žar segret na približno 110 °C, meso položimo na desno stran rešetke in žar pokrijemo s pokrovom. Meso na vsaki strani pečemo približno 1 uro. V posodi zmešamo omako za žar, med in gorčico ter s to mešanico premažemo meso, ki ga nato na vsaki strani pečemo še pol ure.

Testeninska solata: Testenine skuhamo v slanim kropu po navodi-

lih na embalaži, nato jih odcedimo, ohladimo in damo v večjo posodo. Iz oljčnega olja, strtega česna, origana, sladkorja in balzamičnega kisa pripravimo marinado, ki jo prelijemo po testeninah. Dodamo še očiščeno in na kocke narezano papriko, na trakove narezane sušene paradižnike, narezano rukolo, sesekljano baziliko, pinjole in olive. Solato solimo in popramo po okusu, jo dobro premešamo ter pustimo v hladilniku počivati vsaj 2 uri. Preden postrežemo, jo potrosimo s sveže nastrganim sirom Grana Padano.



VINSKINASVET

STARI HRAM
Modra frankinja
deželno suho rdeče vino PGO, 0,75 l

poda se k	rdečemu mesu
servirna temperatura	16–18 °C
poreklo	Dolenjska
okus	suho

Minister za zdravje opozarja, da lahko škoduje zdravju.



Več kot fer!
Hofer

Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispevala uporabnica NanaSem. 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