

Recept
za vašo zbirko
kulinaričnih užžitkov
št. 6 (2014)

Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarični portal

*Golaž iz
divjega zajca*
pod zlatorumeno kapico

Več kot fer!



 za 4 osebe  ca. 1,5 h  srednje zahtevno

Golaž iz divjega zajca pod zlatorumeno kapico

Sestavine

- 500 g mesa divjega zajca za golaž **Alpika**
- 2 majhni čebuli
- 100 g šampinjonov
- 100 g korenja
- 3 žlice rastlinskega olja **Osana**
- 1 žlica paradižnikove mezge **Carloni**
- 1 čajna žlička mlete sladke paprike **Le Gusto**
- 125 ml rdečega vina
- 125 ml jušne osnove iz goveje jušne kocke **Le Gusto**
- 1 zavoj listnatega testa **Backetteria**
- 1 jajce **Okus podeželja**
- sol
- poper **Le Gusto**



Prilava

Na kocke narezano meso divjega zajca solimo in popramo, čebulo nasekljamo, očiščene šampinjone razčvetrimo, olupljeno korenje pa narežemo na približno 1 cm velike kocke. Meso na hitro prepražimo na vročem olju, dodamo čebulo in jo popražimo, nato pa dodamo še korenje in šampinjone. Ko smo vso zelenjavo nekoliko popražili, dodamo še paradižnikovo mezgo in mleto sladko papriko, vse skupaj dobro premešamo ter najprej zalijemo z rdečim vinom, nato pa še z govejo jušno osnovo. Golaž kuhamo približno pol ure na srednji temperaturi.

Ko je kuhan, ga odstavimo in ohladimo.

Ohlajen golaž razdelimo v 4 ognjevarne jušne skodelice. Iz listnatega testa izrežemo 4 kroge, ki naj bodo malo večji od zgornjega roba skodelic. Jajce razvrkljamo s 3 žlicami vode. Kroge položimo na skodelice in jih ob robovih tesno zapremo. Premažemo jih z razvrkljanim jajcem in okrasimo s preostalim listnatim testom. Tako pripravljene skodelice pustimo približno 20 minut v peči, ki smo jo predhodno segreti na 180 °C, da dobi testo lepo zlatorumeno barvo.



VINSKINASVET

GORIŠKA BRDA
Cabernet sauvignon
kakovostno suho rdeče vino z zaščitnim geografskim poreklom, 0,75 l

poda se k	jedem iz svinjine in divjačine ter srednje zrelim sirom
servirna temperatura	ca. 16 °C
poreklo	Goriška brda
okus	suho

Minister za zdravje opozarja, da prekomerno uživanje alkohola lahko škoduje zdravju.



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

Več kot fer!



www.hofer.si