

Recept
za vašo zbirko
kulinarčnih užžitkov
št. 8 (2014)

Kulinarčni konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarčni portal

Jelenov osso buco
z jurčki in kruhovo štruco



Več kot fer!



 za 4 osebe  2 h  srednje zahtevno

Jelenov osso buco

z jurčki in kruhovo štruco

Sestavine

Za osso buco z jurčki

- 200 g korenja
- 200 g zelene
- 1 srednje velika čebula
- 1 pločevinka olupljenih paradižnikov **Carloni**
- 8 kosov jelenovega bočnika s kostjo (osso buco) **Alpika**
- 2 žlici sončničnega olja **Osana**
- 1 žlica paradižnikovega koncentrata **Carloni**
- 1 čajna žlička gladke moke **Korngold**
- 500 ml jušne osnove iz goveje jušne kocke **Le Gusto**
- 100 ml rdečega vina
- 4 žlice brusničnega džema **Grandessa**
- 80 g posušenih jurčkov **Nevo**
- 1 žlica masla **Milfina**
- 1 žlica nasekljanega peteršilja
- sol
- poper **Le Gusto**

Za kruhovo štruco

- 1 čebula
- 1 strok česna
- 20 g masla **Milfina**
- 250 ml mleka **Milfina**
- 250 g žemelj **Okus tradicije**
- 2 jajci **Okus podeželja**
- 3 žlice nasekljanega peteršilja
- sol



Priprava

Jelenov osso buco z jurčki: Olupljeno korenje in zeleno narežemo na majhne kocke, čebulo nasekljamo. Paradižnike odcedimo in sesekljamo, paradižnikov sok prihranimo za pozneje. Jelenovo meso posušimo s papirnato brisačo, ga solimo in popramo. Belo tkivo, ki obdaja vsak kos, na 3 mestih prerežemo, da mesa med peko ne bo ubočilo. Meso v močno segreti ognjevarni ponvi najprej na olju na obeh straneh popečemo, nato ga vzamemo iz ponve. V ponvi na preostanku maščobe prepražimo čebulo, nato dodamo in na hitro prepražimo še korenje, zeleno, nasekljan paradižnik, paradižnikov koncentrat in moko. Zalijemo z jušno osnovo, paradižnikovim sokom in vinom. Na omako položimo jelenovo meso, vse skupaj postavimo v segreto pečico in pri 200 °C pečemo približno uro in pol. Ko je meso pečeno, v omako primešamo

še brusnični džem ter jo po potrebi dosolimo in popramo.

Suhe jurčke vsaj 2 uri namakamo v hladni vodi, nato jih odcedimo, vendar vode ne zavremo. Jurčke prepražimo na maslu, jih zalijemo z malo vode, v kateri so se namakali, solimo, dodamo peteršilj in dobro premešamo.

Kruhova štruca: Nasekljano čebulo in česen prepražimo na maslu, dodamo mleko in zavremo. Zmes prelijemo po žemljah, narezanih na kocke, premešamo in pustimo stati 10 minut. Umešamo še jajci, ščepec soli in peteršilj. Krušno maso na navlaženi kuhinjski krpi oblikujemo v štruco. Krpo zvijemo, vsak konec dobro zvežemo s kuhinjsko vrvico. Štruco v kuhinjski krpi v slanem kropu na nizki temperaturi kuhamo 30–40 minut. Preden štruco razrežemo, jo pustimo kratek čas počivati.



VINSKINASVET

Grande Alberone
suho rdeče vino, 0,75 l

podaja se k jedem s temnim mesom, pečenki, začinjnim sirom in divjačini

servirna temperatura 16–18 °C

poreklo Italija 

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 Mira5. 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