



## Čebulne bržole

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čebulo in česen drobno nasekljamo.

Po želji si prej pripravimo kostno juho ali pa dodamo jušno kocko. Jaz sem iz kosti skuhala kostno juho.

Na vročem olju prepražimo čebulo, dokler se ne raztopi. Čebulo solimo in ji dodamo lovorjev list.

V posebni ponvi na vroči maščobi opečemo bržole (meso narežemo na medaljončke in jih potolčemo). Bržole malo solimo in jih zalivamo s kostno juho. Dodamo jim malo svežega peteršilja, malo nasekljanega česna, šetraja, nekaj brinovih jagod in borovnic po želji.

Bržole dušimo do mehkega, potem jih preložimo v ponev s čebulo, ki smo jo po potrebi tudi zalivali s kostno juho.

Vse skupaj dobro premešamo, pokuhamo še kakšnih 10 minut in lahko potražemo.

Bržole nadevamo na servirni krožnik, zraven lahko postražemo jagodni kuskus s peteršiljem...

\* Najbolj okusne bržole bodo sicer šele naslednjega dne, ko bodo v ponvi malo postale in se zgostile, zato jih po želji pripravite en dan pred serviranjem.

Pa dober tek!

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 strok česna
- malo soli
- malo olja
- malo peteršilja
- 3 rdeče čebule
- malo šetraja
- 1 kg govejega mesa
- malo kostne juhe ali jušne kocke
- lahko 1 malo žličko borovnic za lepšo barvo
- nekaj brinovih jagod