



## krompirjev golaž

Chef eno rizvič

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čebulo sesekljamo in jo v ponvi na vročem olju prepražimo prav tako tudi česen. Meso narežemo na kocke. Čebuli dodamo mleto papriko, mezgo začimbe in lovorjev list ter vse potresemo z moko in popražimo. Zalijemo z jušno osnovo in dodamo meso. Vse skupaj dušimo okoli 15 minut med tem pa krompir olupimo in narežemo na osminke ter ga po 15 minutah stresemo k golažu. Kuhamo na zmernem ognju od 20 do 30 minut proti koncu kuhanja pa dodamo zdrobljene suhe gobe. **OPOZORILO:** časovna dolžina kuhanje golaža je odvisna od vrste mesa ki ga uporabljate.

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

- 2 kos lovorjev list
- 1 kos česna
- 2 jedilna žlica moke
- 1 čajna žlica popra
- 1 jedilna žlica mlete paprike
- 4 kos krompirja (srednje velika)
- 1 čajna žlica kumine
- 2 jedilna žlica zaseke(ocvirkov)
- 2 kos cebuli
- 30 dag mesa(govedina)
- 3 jedilna žlica paradižnkove mezge(domača)
- 2 jedilna žlica gobe(posušene)