



Goveji zrezki v gorčični omaki s pire krompirjem in čemažem

Chef Dagmar Čehovin

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Zrezke potolčemo solimo in popramo. Na vročem olju jih popečemo z obeh strani, ter dodamo strt česen, gorčico in nasekljano čebulo. Pražimo, da čebula oveni, prilijemo vodo ali vino in na počasnem ognju kuhamo še pol ure. Mesu dodamo še malo masla in ponudimo. Ponudimo s pire krompirjem in čemažem.

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

- 1 čebula
- sol in poper
- 4 stroki česna
- 4 žlice oljčnega olja
- 1 žlica gorčice
- maslo
- 400 g govejih zrezkov