



## Zrzki z jurčki in krompirjem

Chef Majda Gomboc

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

V ponev nalijemo dve žlici olje ogrščice, nasekljano čebulo popražimo, nanjo položimo svinjske zrezke, katere smo predhodno potolkli. Medtem olupimo štiri velike krompirje, jih prerežemo na pol in jih dodamo peči k zrezkom. Dodamo zelenjavo, posolimo, popoprmo in dušimo na zmerni temperaturi. Po potrebi dolijemo z vodo, dušimo jih približno 30 minut. Vsake toliko časa krompir in zrezke obrnemo, da se popečejo na obeh straneh zlato rjavo.

V ponev nalijemo dve žlici ogščičnega olja, narezane jurčke ( te sedaj najdemo v skrinji, če je bila dobra bera),

Nasekljan peteršilj, baziliko, stisnjen česen, posolimo in dušimo, da izhlapi vsa tekočina. Dušimo toliko časa, da jurčki na robovih dobijo zlato barvo, nato jih posujemo z ostro moko in vse skupaj pražimo minuto-dve, da moka dobi rumeno barvo. Nato ob mešanju zalijemo z toplo vodo, dodamo poper in po potrebi dosolimo. Tik pred serviranjem dodamo kislo smetano. Po potrebi dosolimo in popoprmo. Gobe zahtevajo sorazmerno veliko soli.

V slani vodi skuhamo riž. Ta mora biti še nekoliko premalo kuhano. V ponvi na žlici olja ogrščice popražimo nasekljano zelenjavo, dodamo paradižnikovo omako, vložen grah, katerega smo predhodno dobro odcedili, odcejen riž, sol, če nam je všeč pikantni okus lahko nasekljamo malo pekočega feferona.

Vse skupaj premešamo in dušimo še pet minut.

Na ogret velik krožnik naložimo krompir, rižoto, zrezek pa prelijemo z omako z jurčki.

Verjemite mi, da se vaši prijatelji ne bodo pritoževali čez vaš krožnik.

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

- 1 kos korenje
- 4 kos svinjski zrezki
- 4 jedilna žlica paradižnikova omaka
- 2 jedilna žlica kisle smetane
- 6 kos jurčkov
- 1 jedilna žlica ostre moke
- 1 jedilna žlica bazilike
- 1 ščepec soli
- 1 ščepec popra
- 2 jedilna žlica naseklanega peteršilja
- 4 kos velike krompirje
- 2 jedilna žlica stisnjenega česna
- 1 ščepec popra zelo okusen je belipoper
- 2 jedilna žlica olja iz ogrščice
- 2 skodelica riža
- 1 skodelica graha lahko je vložen
- 2 jedilna žlica nasekljane zelenjave ( peteršilj, zelena, bazilika, timijan, origano)
- 1 kos čebule
- voda po potrebi
- 1 jedilna žlica peteršila
- 0,5 kos pekoči feferon-če imate radi malo pikantno
- 1 vodo po potrebi