



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

- 1 kos česen
- 2 jedilna žlica olivno olje
- 1 kos čebula
- 1 jedilna žlica paradižnikova omaka
- 2 jedilna žlica kisle smetane
- 2 jedilna žlica ostre moke
- 2 ščepec soli
- 5 ščepec žafrana za barvo
- 5 dcl vode po potrebi
- 1 ščepec popra zelo okusen je belipoper
- 25 dag graha lahko je vložen
- 2 kos lovorjevega lista
- 1 ščepec mlete rdeče sladke paprike
- 2 ščepec origano
- 2 kos telečja zrezeka
- 5 dcl polsuho belo vino
- 1 jedilna žlica peteršilj naseknan ali suh
- 1 jedilna žlica ostre moke po potrebi

Telečja zrezka z žafranom za dva

Chef Majda Gomboc

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Na olju podušimo čebulo in česen. Meso popopravimo, posolimo in pomokamo z ostro moki z obeh strani.

Popečemo jih z obeh strani in zalijemo z polsuhim belim vinom. Dušimo juh toliko časa, da postanejo mehki.

Zalijemo jo z vodo in začинimo z paradižnikovo mezgo, peteršiljem, origano, lovorjevim listom, žafranom, dosolimo po potrebi. Dodamo kuhan grah. Če je jed preredka, zmešamo v lončku kisló smetano in ostro moko z vodo in zalijemo v jed.

Žafran da oranžno barvo omaki. Zato je zelo lepa kombinacija omake z zelenim grahom in jo okrasimo z belo smetano in rdečo papriko.

Malo drugačno Valentinovo kosilo za dva na enem krožniku.