

Govea Obrazina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** šoljabistre supe
- **3** kašikemaslinovog ulja
- **1/2** šoljeiseckanog crnog luka
- **1/2** šoljeiseckane šargarepe
- **1/2** šoljeiseckanog celera
- **3** šekaiseckanog belog luka
- **1** listlorbera
- **3** grancicesvežeg timijana
- **1** grancicasvežeg ruzmarina
- **3** kašikeparadajz pirea
- so i biber, po ukusu
- **2** šoljecrnog vina
- **1.2** kggovee obrazine

Priprema

Pripremimo sastojke.

Meso polijemo vinom i zacinama i ostavimo preko noci da se marinira.

Prodinstamo crni i beli luk pa ispecemo komade obrazine, koje smo uvaljali u brašno. Zatim dodamo supu, povrce, paradajz pire i marinadu. Poklopimo i kuvamo 2.5 sata na temperaturi od 200 stepeni Celzija.

Služimo uz zelenu salatu.

Savet

Ja sam poklonik upotrebe svakog dela mesa životinje, kako smo mi takvi retki, ovo uvek moram kod mog mesara da naruim. A meso je toliko ukusno da se topi u ustima.