

Keši Jena (Keshi Yena)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** govedine
- 2 paprike babure, crvene ili zelene
- **30 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/4 kašičice** sveže mlevenog bibera
- **70 g** crnog luka
- **120 ml** crnog vina
- **170 g** putera
- **220 g** šampinjona
- 2 sveža paradajza
- **1/4 kašičice** kajenskog bibera
- **1 kašika** slatko kiselih krastavica
- **6** malih zelenih maslina
- **900 g** dam sira
- **40 g** suvog groža
- sveže seckani peršun
- **240 ml** vode

Priprema

Pripremimo sastojke.

Provucemo isecene tanke reznjeve govedine kroz 1/4 šolje brašna u koju smo sipali so i biber. Istopimo 1/2 šolje putera. Dodamo govedinu i mešamo i pržimo dok porumeni. Dodamo 2 kašike brašna. Mešamo oko 1 minut.

Dodamo vino. Krckamo još oko 2 minuta. Sklonimo sa šporeta. Istopimo 1/4 šolje puter u tiganju. Dodamo isecanu papriku, tanko iseckan luk, i pecurke isecena na listove. Dinstamo dok omekšaju. Dodamo isecen paradajz, kajun biber, so. Krckamo nekoliko minuta. Sklonimo sa šporeta. Uspemo, sitno iseckane krastavcice, masline i suvo grože. Dodamo u govedinu - dodamo vodu. Vatrostalnu posudu obložimo listovima sira secenog na tanke listove, oko 6mm debljine. Uspemo mešavinu govedine i povrca. Na vrh dodamo narendani sir. Pecemo nepokriveno u predgrejanoj rerni na donjoj žici, na 180 stepeni C oko 30 minuta dok se sir nije lepo istopio. Pospemo peršunom.

Ovako.

Savet

Ovo je jelo sa poreklom sa ostrva Curacao, a ime mu u prevodu znai: Punjeni sir (queso sa Spanskog je sir i ilena znai punjen). Originalno se servira u okruglom edam siru, tako što se vrh odsee, a unutrašnjost se istanji. Vrh kasnije služi kao poklopac, koji kad otvorite raširi najdivnije arome.