

Mesni trakovi v smetanovi omaki



Foto: Norbert Tutschek

Priprava:

Za **mesne trakove v smetanovi omaki** najprej narežemo meso na tanke trakove, pošteno posolimo in popoprano ter premešamo.

Čebulo narežemo na kocke, seseklajmo kapre (poprova zrna zdrobimo z nožem).

V ponvi segrejemo olje in meso na kratko, vendar močno popečemo - v notranjosti naj bo še rožnato. Vzamemo iz ponve in pokrijemo z alufolijo, da ostane toplo.

V ponev damo približno 1 žlico masla ter na njem rahlo prepražimo čebulo, dodamo kapre in sardelino pasto. Zalijemo s kančkom limoninega soka ter malo več belega vina. Povremo in dodamo juho. Omako dodobra prevremo.

Medtem premešamo kislo smetano do gladkega, v primeru, da uporabljamo creme fraiche dodamo pol žličke moka. Kislo smetano dodamo k omaki in mešamo, da se porazdeli in prekuha v omaki.

Po želji dodamo zelenjavo in ponovno poskusimo. Dodamo še meso ter na kratko prekuhamo.

Mesne trakove v smetanovi omaki postrežemo na toplih krožnikih in potresemo z zelišči. Kot prilogo lahko postrežemo vodne vlivance (bavarske Spätzle).

Nasvet:

Mesni trakovi v smetanovi omaki so tudi brez zelenjave zelo okusni. Za poseben okus lahko dodamo seseklano kislino kumaro, ki receptu poda pikantno noto.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: glavna jed

Regija: Avstrija

Lastnosti: ugodna kuhinja

Sestavine za 4 porcije:

- 600-750 g mesa (za hitro pečenje, npr. telečji, piščančji ali puranji zrezki, svinjska pljučna pečenka)
- 250 g kuhane zelenjave (po želji, npr. grah, fižol, koruza, cvetača, korenček, ohrovt)
- 1 čebula (srednje velika)
- 1 žličko kaper (ali zrna zelenega popra)
- 1 žlička sardeline paste
- 200 ml kisle smetane (ali 150g Creme fraiche)
- moka (po potrebi)
- malo limoninega soka
- 50 ml belega vina
- pribl. 200 ml kokošje juhe (ali goveje juhe za polivanje)
- sol
- poper
- maslo (za pečenje)
- rastlinsko olje (za pečenje)
- zelišča (sesekljana, za dekoracijo, npr. peteršilj, drobnjak)