

Svinjski golaž



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.ikea.at

Priprava:

Za pripravo **svinjskega golaža** narežemo meso na grizljaj velike kocke, pri tem pa ni potrebno, da odstranimo razne manjše kite. Čebulo narežemo na male kocke. V velikem loncu na zmerni temperaturi stopimo mast. Dodamo čebulo in jo čim dlje (najboljše najmanj 15-20 minut) na manjši temperaturi pražimo, da postekleni. Čebula ne sme postati pretemna, ampak mora ostati steklena do svetlo rumena.

Vmešamo papriko v prahu in hitro zalijemo s krepkim kančkom kisa. Vmešamo paradižnikovo mezgo in sardelino pasto. Dodamo kocke mesa in jih na vseh straneh popečemo. Česen na drobno nasekljamo ali pa ga stisnemo ter ga dodamo. Stroku čilija (glede na želeno ostrino) odstranimo semena, ga na fino narežemo in dodamo. Začinimo še s kumino, soljo in poprom. Dolijemo toliko vode ali juhe, da je meso pokrito. Posodo pokrijemo s pokrovko ter dušimo meso do mehkega približno eno uro (glede na kvaliteto mesa tudi dlje).

Vmes nekajkrat premešamo in dolijemo nekaj vode ali juhe. Na koncu prilijemo še nekaj juhe in kuhamo, da se zgosti. Po želji lahko moko gladko zmešamo s kislom smetano, ki jo dodamo v **svinjski golaž** in ga zgostimo ali pa takoj začínimo s soljo in poprom.

Nasvet:

K **svinjskemu golažu** se podajo slan krompir ali žličniki.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: glavna jed

Regija: Avstrija

Sestavine za 4 porcije:

- 750 g svinjskega mesa (za dušenje, npr. pleča)
- 500 g čebule
- 2-3 jedilne žlice paprike v prahu (sladke)
- 1 manjši čili (ali feferon)
- 2-3 stroki česna
- 1 jedilna žlica paradižnikove mezge
- 1 noževa konica sardeline paste
- 150 ml kisle smetane
- 1-2 jedilni žlici moke
- 1 kanček kisa (blagega)
- 1 ščepec kumine
- sol
- poper
- 2-3 jedilne žlice svinjske masti (ali maslo, lahko tudi rastlinsko olje)
- goveja juha (ali voda za zalivanje)