

FLOSARSKI GOLAŽ

Sestavine (za 4 osebe)

40 dag govejega bočnika,
40 dag čebule,
60 g masti,
golaževe začimbe po okusu,
12 g ostre paprike,
12 g paradižnikove mezge,
sol po okusu,
20 g moko,
1 dl črnega vina,
20 g slanine.
Čas priprave: 1 ura in 30 minut

Postopek priprave

Na maščobi prepražimo čebulo, dodamo golaževe začimbe (česen in kumino sesekljam), papriko, paradižnikovo mezgo, prilijemo vino, solimo in dušimo. Dodamo meso in vse skupaj dušimo do mehkega. Po potrebi dolivamo vodo, da se ne prismoji. Nato dodamo moko, jo prepražimo, zalijemo z vodo in dodamo kocke slanine. Vse skupaj pokuhamo in omako pretlačimo.