

GOVNAČ

Sestavine

3 čebule
2 stroka česna
nekaj žlic olja
pol zeljnate glave (če je velika) ali ena manjša - 70 dag do 1 kg zelja
40–60 dag govejega bočnika (odvisno od količine zelja)
2 dl pasiranega paradižnika
goveja kocka
sol
popper
rdeča paprika v prahu
kumina v prahu
peteršilj
dva krompirja
voda za zalivanje po potrebi
malo moke ali škroba za zgostitev

Potek priprave

Sesekljamo čebulo in jo podušimo na nekaj žlicah olja, da zarumeni, dodamo česen in narezano meso na koščke. Dodamo pasiran paradižnik, rdečo papriko, govejo kocko, solimo in popramo. Zelje zrežemo na širše rezance, zavremo vodo in zelje poparimo. Poparjeno zelje dodamo k mesu, zalijemo z malo vode (toliko, da zelje še ni pokrito), dodamo še kumino in kuhamo cca. 30 minut. Nato v to dodamo še olupljene krompirje, narezane na ploščice ali krhlje ter kuhamo še nadaljnjih 20 minut. Ko je krompir kuhan, ga pretlačimo (v zelju) s pasirko (uporabljamo jo za pire), zgostimo z malo moke in vode (če ni dovolj gosto, drugače ne), potresemo s peteršiljem in to je to :)