

Goveđi rep na milanski način v2 19.10.2015



- 50 g svinjske masti ili [masla](#)
- 350 g luka
- 2-3 češnja češnjaka
- 150 g mrkve
- 1 VŽ vegete
- 1 MŽ drobljenog papra
- 1/2 MŽ mljevenog cimeta
- 1 MŽ [mažurana](#) (suhog)
- 200 g **stabljika celera**
- 1 VŽ sjeckanog peršina
- 2 dl [crnog vina](#) (merlot)
- 400 g rajčice iz konzerve
- 50 g pinjola
- 50 g grožđica
- 1 kg goveđeg repa
- cca. 1/2 litre govedske juhe



www.m...
minija.com

[Goveđi rep](#) očistite od masnoće te ga prerežite po zglobovima.

Za govedu juhu raskuhajte zadnja dva-tri najmanja pršljena **govedskog repa** u 1 litri vode.

Na masti li maslu prepržite naglo sa svih strana ostatak **govedskog repa**. Izvadite prženi **goveđi rep** te ga stavite na toplo.

Na preostaloj masnoći prepržite sjeckani luk i mrkvu nasjeckanu na kolutiće dok oboje ne omekšaju.

Podlijte vinom i dinstajte toliko da ispari tekućina. Dodajte protisnuti češnjak, prodinstajte da češnjak zamiriši.

Potom dodajte zdrobljeni paradajz iz konzerve (komadići ili cijeli zdrobljeni), grožđice, i začine (osim persina) te sve skupa dobro promješajte.

Dodajte **goveđi rep** i podlijte **govedskom juhom**, ali samo da juhe bude do ruba mesa. Pustite da zakipi, smanjite vatru.

Goveđi rep na milanski dinstajte poklopljen na laganoj vatri povremeno podljevujući **govedskom juhom**, toliko da je meso uvijek pokriveno tekućinom.

Na tavici kratko prepržite [pinjole](#) toliko da počnu mirisati. Pazite da ne zagore jer su puni eteričnih ulja.

Pola sata prije kraja (kada **goveđi rep** već omekani) dodajte pržene pinjole i na kockice (5x5 mm) narezane stabljike celera.

Goveđi rep na milanski način je gotov kada možete meso lagano odvojiti od kosti **govedskog repa**.

Na kraju kuhanja u **goveđi rep na milanski način** dodajte sjeckani peršin i poklopljeno ostavite 30 minuta na toplom da se okusi prožmu.



☐ [Goveđi rep na milanski](#) ili *tal.* **Coda alla vaccinara** servirajte sa [tjesteninom](#), recimo tagliatellama, žgancima ili [domaćim njokama](#).



www.moja-kuhinja.com