

# Goveđi rep sa kiselim repom



- 750 kg kisele repe
- 1 VŽ svinjske masti
- 2 VŽ masla
- 300 g luka
- 150 g mrkve
- 1 VŽ vegete
- 5 lovorovih listova
- 1/2 MŽ grubo mljevenog papra
- 2 češnja češnjaka
- 3 dl bijelog vina
- 2-3 Dl govedske juhe
- 200 g suhe slanine
- 2 kg govedeg repa



Namoćite glinenu posudu 30 min prije pećenja.

Od dva-tri najmanaj pršljena govedeg repa zajedno sa korjenastim povrćem u litri vode skuhaite mesnu juhu. Goveđi rep narežite po zglobovima te odstranite suvišnu masnoću.

Na maslu naglo prepržite goveđi rep sa svih strana. Sklonite ga na stranu.

Na preostaloj masnoći kratko prepržite slaninu narezane ne pol cm. debele šnite, tek da se zarumeni.

U posudu gdje ste dinstali goveđi rep dodajte 1 VŽ svinjske masti (može i manje ako vam se čini da ima dosta masnoće za dinstanje). Dodajte luk narezan na kolutove i mrkvu narezane na 2-3 mm debele kolutove.

Luk i mrkvu pržite toliko da luk pozlatni, na kraju dodajte nasjeckani češnjak i prodinstajte da češnjak zamiriši.





U glinenu posudu na dno smjesu dinstanog, luka, mrkve. Na to složite goveđi rep. Posipajte paprom i vegetom.

Na svaki komad goveđeg repa pričvrstite čačalicom komad slanine. Tako će se u pečenju sok od slanine sljavati po mesu.

Zalijte sve polovicom bijelog vina. Poklopite i pecite u pećnici na najjačem cca. 1 sat. Nimate li glinenu posudu uzmite vatrostalnu, ali onda pecite na cca. 200°C.

Nakon sat vremena goveđi rep zalijte sa 1 dl goveđe juhe. Slaninu izvadite na stranu jer je sad sigurno skroz pečena (suha, bez masnoće).

Pecite još sat vremena. Nakon disteka drugog sata pečenja, otvorite još jednom i samo ako meso goveđeg repa možete plagano nabosti vilicom je jelo spremno za dodavanje kisele repe.

Ako je meso goveđeg repa još tvrdo, opet podlijte juhom, poklopite i pecite pola sata. Goveđi rep izvadite na stranu te u nastali umak umješajte opranu i ocjeđenu kiselu repu te zalijte ostatkom bijelog vina. Repa se stavlja 30 minuta prije kraja pečenja.

Goveđi rep prekrijte sa kiselom repom. Na vrh stavite lovorove listove.

Sve skupa mora ležati u pol cm. tekućine, ako fali podlijte sa malo vode ili mesne juhe.

Pecite na najjačem u glinenoj posudi pola sata. Otkrijte i zapecite još 10-15 minuta otvoreno na 200°C, da tekućina ishlapi.

Izvadite posudu iz pećnice/zara te pečeni goveđi rep sa kiselom repom ostavite poklopljen još 15-min prije serviranja.

Goveđi rep sa kiselom repom se može spremati i pod pekom (link na peku), kada po meni ima i najbolji okus.

Goveđi rep sa kiselom repom servirajte uz pire krumpir.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)