

# Vrganji sa teletinom i hrenom v2 25.10.2015



- 400 g crvenog luka
- 400 g [teletine od vrata](#)
- 40 g svježeg ribanog hrena
- 250 g svježih ili 60 g suhih [vrganja](#)
- 2 dl vrhnja za kuhanje
- 1 VŽ svinjske masti ili 1 dl ulja
- 1/2 MŽ crnog mljevenog papra
- 1/2 (1g) MŽ začina iz provanse
- 1 MŽ vegete
- 7 dl goveđe juhe

**Vrganje sa teletinom i hrenom** možete pripremati i sa **sušenim vrganjima**, premda su **sviježi vrganji** ipak aromatičniji. Svakako probajte umjesto teleće vratine otkoštena teleća rebra.

\* Ako radite sa **sušenim vrganjima** namačite 3-4 sata ili dok ne omekane (ne smiju postati mljackavi), tekućinu ne bacajte. Umjesto juhe u prahu koristite vodu u kojoj su se namakali vrganji jer je jako aromatična. **[Savijet]** **Vrganje** očistite od zemlje sa četkicom, može i četkica za zube. Izbjegavajte pranje vodom, ako baš mora ispirite ih kratko. **Vrganj** je kao prirodni produkt podložan napadima nametnika, rezultat je da ponekad u vrganjima bude crva. Ne paničarite i ne psujte onoga od koga ste ih kupili. On sam nije morao znati da su crvići unutra, oni se pojave tek nakon nekog vremena. Kod kupnje obratite pažnju da vrganj nije izbušen sitnim rupicama, šta je znak da je moguće da su crvljivi. Najjednostavnije će te ih se riješiti tako da sviježe **vrganje** narežite na ploške od 5 mm debljine te ih posložite na bijelu salvetu, obavezno plošku do ploške. Ostavite ih tako pola sata, u tom vremenu crvići, ako ih ima, će izmigoljiti na površinu i moći će te ih lako ukloniti pincetom. **[Savijet]**

Na masnoći naglo poržite [teleću vratinu](#) narezanu na kockice (tavica sa tankim dnom, recimo wok), da bi se [zatvorile pore na mesu](#).

Dodajte nasjeckani crveni luk, popržite sa **teletinom** uz stalno mješanje dok luk ne počinje lagano smeđiti i mirisati slatkasto.

Podlijte mesnim temeljcem ili sa vodom u kojoj su se namakali **vrganji**, 1 cm iznad razine. Promješate.

Dinstajte toliko dugo da **teletina** postane skroz mekana, ne smije se raspadati. Idealno bi bilo da je do sada isparila sva tekućina.



Dodajte **vrganje**, smanjite vatru te uz lagano mješanje prodinstajte (nemojte puno mješati da se vrganji ne izlome), podlijte temeljcom te dodajte **ribani hren**. Dinstajte dok **vrganji** ne počnu mekaniti.

začinite vegetom i [začinima iz provanse](#), popaprite, lagano promješajte. Podlijte sa vrhnjem za kuhanje

**Ragu od vrganja i teletine s hrenom** pustite da zakipi (kad vrhnje baci mjhure), te odmah maknite sa štednjaka.

Ako vam se čini da je pre rijetko, zgusnite ga sa u malo HLADNE vode razmučenim škrobnim brašnom.

Servirajte uz pire krumpir ili njoke od krumpira.

