

SO NI GOLAŽ

Sestavine:

- goveje meso (bo nik)
- ebula
- esen
- paradižnikova mezga
- golaževe za imbe (kar si kdo pod tem predstavlja – rde a paprika, sol, poper, majaron, lovor...)
- malo ulja, da ne žulja
- goveja juha (kocka ali ehte)
- vino ali pivo

Priprava:

Na olju precmariš ebulo (ebule naj bo toliko kot mesa!) - dlje jo cmariš, bolje je, esen, dodaš na kocke narezano meso, nekaj asa dušiš in dodaš še golaževe za imbe in vino ali pivo, spet malo dušiš in nato zaliješ z juho ter kuhaš in kuhaš in kuhaš (ta asa se meri v urah), dokler se meso ne zmeha (in ebula razpusti do nerazpoznavnosti (e golaž med kuhanjem poizkušaš je to do takrat, ko imaš jezik ful ožgan).

Golaž postrežemo s svežimi žemljami, kruhovimi cmoki, polento, testeninami. Najboljši je dan po kuhanju.

Dober tek želi Lili!