

Začelo se je nakako takole, da je fotr kot ponavadi na začetku decembra prinesel domačo pljučno, jaz pa sem bil že rahlo kreativen...



...in sem odločno seciral kruhinvino pa še pol interneta, da sem dobil kak uporaben nasvet glede suhega zorjenja govedine - prejšna leta sem v olju zoril. Pa sem se pogumno odločil, da tudi če ga biksnem, enkrat je treba probat, ker tak goved pa spet nisem, da bi že od začetka bil obsojen na neuspeh.

In glej ga zlomka...



...že je tukaj v par kvadratov sterilne gaze zavita, na grobo spucana (predvsem v obliko, ne pa v lepo brezmasno postreženost, ta pride na koncu), nežno djana na zračno podložko, s soljo posuto, iz praktičnih razlogov.

Na 2°C v hladilniku hlajena, (o kakšnih vonjavah ni blo ne duha ne sluha)
preoblačena od začetka pogosto potem potem redkeje, važn mi je blo samo da diha,
zato sm jo lepo pedenu, obraču, a mi jo je nekdo vztrajno tlaču.
Prase goveje se je po tednu dni začelo posedat, pa sem jo začel v trikotnik obračat, a
mi ni blo všeč pa sm jo po 14 dneh malo zvezu...



Seveda sem jo parkrat še pobožal in obrnil preden sem jo po 28 dneh odvezal in
olupil.



Odabralo favorite ko Đelo Hađiselimović:



Potlej pa pokušine do onemoglosti iz nekaj manjših izbrancev, da pridem do željenih rezultatov. Zmagala sta čili puter in črn pir.

Čili puter delam iz burra bufala (kao bivolje maslo), z domačimi rdečimi špičaki, postrani narezani brez pešk, namakat tri ure na dobrih 87°C pa ohladit na 40°C in dodat med stejke, počivat na hladnem kako noč, lahko tudi dve...

Črn pir pa (po divjem posvetovanju je padla odločitev, da ne sme bit dimljen, al pa kak čoko-stout) z mičken fruity scotcha in ravno toliko nežne sojine omakce, 10:1 v korist tegale porterja:





Takle pakirani so počival, pirskega sem parkrat požulil in obrnil vmes, čili putrastga sem pa večkrat nežno pomasiru, da bi mu puter v meso ubil...

Zdej se pa začne zares - priprave so zelo pomembne, koncentracija na višku, sredstva za sprostitev in doživetje so zelo pomembna:



Dej pa tkole, počasi razpalim ponev, na desko nameljem grobo sol, na drugo polovico pa pa še črni poper. Stejkiče najprej dodobra osušim, potli pa malo naoljim in pritisnem čili-putrove samo v sol, črno-pirovske pa v sol in poper in flipamo kake pol minute na eni strani, skupaj sem preštel 6 kontaktov in dal počivat.



Ker seveda nisem Napo, sem imel omakco - ja na krožniku ni kečap! - že kuhano.

Iz rdeče čebule in rdeče olupljene paprike sem na maslu in olivcu nežno in zlo počasi napacal okuse, zalil z juhco, mičken posolil in zblendal...

Tako sem med počivanjem (stejkov seveda) samo še vmešal malo topljenga, pa nikakor NE Zdenka sira.

Moj je bil kozji camembert (hvala Helena), pa ne v vrelo omako lepo prosim! Krompetirček pa taRumen, od Slavi, domač, iz pečice, počasi pečen na 160°C.

Okusi so pa tkole:

- rdeči stejk, čili-putr je zlo nežen, skoraj nepekoč, tudi barva in mehkoba je temu primerna
- črni stejk, črn-pir je pa bolj krepak, bolj intenzivn in lepo zaokrožen poudarjen okus pravega stejka, piva se ne okusi...



Nihče od poskusnih zajčkov in zajčic se ni mogel odločiti kateri mu je boljši, pa čeprav sta si pošteno različna.

Tako da nimaš druge kot, da probaš in se odločiš, čeprav... js se nism mogu.

Srečnga pa zdravga,
veseuga pa debeuga,
Damjan