

## **FLOSARSKI GOLAŽ S POLENTO**



goveji bočnik 0,4 kg  
čebula 0,4 kg  
mast (2 žlički) 60 g  
golaževe začimbe (¼ žličke majarona, ¼ žličke kumine, 1 strok česna)  
paprika 12 g  
paradižnikova mezga 12 g  
sol po okusu  
moka 20 g  
slanina 20 g

### **Postopek priprave:**

Na maščobi prepražimo čebulo, dodamo golaževe začimbe (česen in kumino sesekljamo), papriko, paradižnikovo mezgo, solimo in dušimo. Dodamo meso in vse skupaj dušimo do mehkega. Po potrebi dolivamo vodo, da se ne prismoji. Nato dodamo moko, jo prepražimo, zalijemo z vodo in dodamo kocke slanine. Vse skupaj pokuhamo.

## **POLENTA**



polenta 200 g  
voda (razmerje 3 : 1, razmerje med vodo in polento)  
sol