

PRIPOROČILA ZA PRIPRAVO IN PEKO SUHO ZORJENE GOVEDINE GORENC DELIKATESSEN



Taking time since 1983.

Gorenc Delikatessen je družinska kmetija s tradicijo vzreje govedi od leta 1983. Predani smo raziskovanju vrhunskih okusov, izkušenj in kakovostnih sestavin, ki temeljijo na naših visokih standardih, strokovnem znanju in inovaciji.

Suho zorjena govedina zori na zraku v posebni komori ob upoštevanju najvišjih standardov. Skozi postopek izgublja vlago, okus postane intenzivnejši in tekstura mehkejša. Po zorenju ji omogočamo ohranjanje pristnih okusov suho zorjene govedine z zavijanjem v papir.

Za ohranjanje pristnih okusov je pomembna tudi priprava in peka suho zorjene govedine. V nadaljevanju se nahajajo naša priporočila kako to uspe tudi vam.

PEKA STEJKA



150–200 °C



30 % grelne moči

Kos mesa pred peko pustite na sobni temperaturi 3-4 ure, zavitega v papir, da se v celoti ogreje.

Najbolj pomembno pri peki je, da mesa ne pečete na previsoki temperaturi.

Če pečete na žaru s termostatom na pokrovu, naj ima temperaturo **med 150 in 200 °C**. Če pečete na žaru brez pokrova, naj se meso peče na delu, kjer je najmanjša temperatura. Meso večkrat obrnite, da se enakomerno temperira. Uporabite lahko tudi pokrovko, da se temperatura lepše obdrži. Če pečete na ponvi, naj bo grelna moč na **30 % celotne grelne moči**.

Med peko meso večkrat obrnite. Meso pečemo z opazovanjem mesa in ne gledanjem na uro.

Rare stopnja: meso prične spuščati majhne zračne mehurčke in sokove s strani kosa.

Medium stopnja: meso prične spuščati majhne zračne mehurčke s strani in po zgornji površini, kjer je bilo meso odrezano.

Po peki meso položite na desko. Meso, pečeno na opisan način ne potrebuje počivanja ampak je pripravljeno takoj, da ga razrežete in postrežete. Če meso med razrezom ne spusti soka, vam je povedalo, da ste ga spekli ustrezno. Po želji meso začinite po peki.

Dober tek!

Skrivnosti — Meso, ki je pred peko ogreto v celoti, se speče enakomernješe.

Visoka temperatura suho zorjeni govedini odvzema sočnost in pristne okuse. Meso mora biti v notranjosti enakomerne barve, brez sivega roba, ki ga povzroča previsoka temperatura. Po površini pa rdeče barve, brez zažganih madežev, ki dajejo mesu grenak priokus.

Meso po peki ne potrebuje počivanja, saj peka po priporočilih ne izločuje soka iz mišičnih vlaken. Po peki mesa ne zavijamo v nobeno folijo.

PEKA BURGERJA



150 °C



25 % grelne moči

Burger pred peko pustimo na sobni temperaturi 3-4 ure, zavitega v papir, da se v celoti ogreje.

Najbolj pomembno pri peki je, da burgerja ne pečete na previsoki temperaturi. Burgerji se pečejo še na nižji temperaturi kot stejki.

Če pečete na žaru s termostatom na pokrovu, naj ima temperaturo **150 °C**. Če pečete na žaru brez pokrova, naj se meso peče na delu, kjer je najmanjša temperatura. Meso večkrat obrnite, da se enakomerno temperira. Uporabite lahko tudi pokrovko, da se temperatura lepše obdrži. Če pečete na ponvi, naj bo grelna moč na **25 % celotne grelne moči**.

Burger med peko obrnemo še večkrat kot stejke, da toplota prehaja skozi celoten burger. Po želji posolimo ali popopramo med samo peko.

Burger pečemo in obračamo do trenutka, ko se sledi pečenja ob strani skoraj spojijo. Bombetke ne popečemo ampak prerežemo na nižjem nivoju in nanjo položimo burger. Obogatimo z zelenimi dodatki in postrežemo.

Dober tek!

Gorenc

Skrivnosti — Burger, ki je pred peko ogret, se speče enakomernješe. Visoka temperatura burger izsuši, se drobi in izgubi kompaktnost. Burger mora biti v notranjosti enakomerne barve, brez sivega roba, ki ga ustvari previsoka temperatura peke. Po peki mora na površinskem delu ostati mehak, brez zažganih madežev in brez hrustljivosti.

Burger ne potrebuje popečene bombetke, da se mehke teksture skupaj spojijo.

REZINE IN TATAR IZ SUHO ZORJENE GOVEDINE

Kozarček pred uživanjem pustite na sobni temperaturi vsaj pol ure, da se okusi zbudijo.

Tatar se uživa brez masla in mehko bageto, da se teksture povežejo. Kot dodatek priporočamo kapre s stebлом, ki poskrbijo za kislo presenečenje.

Rezine se postreže na krožniku ali uporabi za nadaljnjo hitro pripravo carpaccia – dodate le sol, poper, parmezan, rukolo in datlje za sladko poživitev. Rezine so nepogrešljive tudi za popestritev pizze (potem ko jo vzamete iz pečice!).

Gorenc

Namig — Med postopkom suhega zorenja nastaja tudi skorja, ki nosi še intenzivnejše okuse in arome. Skorjo lahko pripravite na različne načine, da iz nje izvabite te okuse. Fond, mogoče prah suho zorjene govedine? Domišljijo in eksperimentiranje prepustimo vam.

Gorenc Delikatessen — Zbure 38, 8220 Šmarješke Toplice



[GorencDelikatessen.com](https://www.gorencdelikatessen.com) / 041-652-665

Način shranjevanja in rok uporabe se nahajata na deklaraciji.

Ostali produkti
v ponudbi

