

# Kuhajmo z

**BUTAN PLIN**  
*express*  
dobava plina na dom



## Goveji zrezki s temnim pivom in slivami

### Sestavine

- 4 goveji zrezki
- 2 žlici oljčnega olja
- 1 čebula
- 2 stroka česna
- 1 goveja jušna kocka
- 2 dl temnega piva
- 2 korena
- 2 lovorova lista
- 1 vejica svežega timijana
- sveže mlet poper
- 6 razkošičenih suhih sliv
- šopek sesekljanega peteršilja

### Postopek priprave

Meso narežemo na kocke in ga prepražimo na oljčnem olju. Ko je skoraj prepraženo, dodamo sesekljano čebulo in pražimo do svetlo rjave barve čebule. Dodamo strt česen in pražimo še minuto. Dodamo narezano korenje in začimbe ter zalijemo z jušno osnovo. Dodamo pivo in kuhamo na plinu v nepokritem loncu pri nizki temperaturi še eno uro. Nato dodamo slive in kuhamo še pol ure. Jed potresemo s svežim peteršiljem. Postrežemo s kuhanim krompirjem ali kruhovimi cmoki.