

Brancin seviće i Lomo saltado

Brancin seviće sa kukuruzom i batat krompirom

400 g fileta brancina
3 limete
 $\frac{1}{2}$ glavice crvenog luka
1 sveža čili paprika
 $\frac{1}{2}$ veze svežeg korijandera
5 g soli
300 g batat krompira
100 g mini kukuruza
mediteran ulje

Način pripreme

Očišćene filete brancina bez kože i kostiju usoliti i ostaviti 10 minuta. Nakon toga ih oprati, a zatim iseći na deblje listiće i začiniti sokom od limete, čilijem i crvenim lukom sečenim na listiće. Ostaviti 5 minuta. Batat krompir očistiti, a zatim aušteherom izvući kuglice i skuvati ih u vodi. Mariniranu ribu iseći na tanke listiće. Ribu servirati na ravnom tanjiru sa kuvanim kuglicama batata i mini kukuruzom, sečenim po dužini. Na kraju preliti marinadom, uljem i dekorisati svežim korijanderom.

Lomo saltado

300 g svinjskog vrata bez kostiju
100 g crnog luka
150 g paradajza
2 čena belog luka
20 ml soja sosa
10 ml pirinčanog sirćeta
200 g prženog krompira
suvi začini
biber crni mleveni
 $\frac{1}{2}$ veze svežeg korijandera
suncokretovo ulje

Prilog

120 g pirinča dugog zrna
voda za kuvanje

Način pripreme

Krompir skuvati, pa iseći na deblje štapiće i ispržiti u dubokom ulju, a zatim ga ostaviti sa strane. Staviti pirinač da se kuva. U voku na jakoj temperaturi, na suncokretovom ulju, brzo ispržiti meso sečeno na trake.

Dodati luk isečen na rebarca, beli luk na listiće i paradajz krupno sečen, pa sve propržiti kratko. Začiniti biberom, soja sosom i pirinčanim sirćetom. Ubaciti prženi krompir da upije sos. Kuvani pirinač servirati uz jelo. Dekorirati svežim korijanderom.