

Goveđi macanovi repovi

Za 2 osobe

2 goveđa repa
1 suva paprika
1 glavica crnog luka
 $\frac{1}{2}$ glavice celera
1 paštrnak
1 peršun koren
2 šargarepe
3 čena belog luka
2 kašike kukuruznog brašna
5 krompira srednje veličine
voda za nalivanje
3 lovorova lista
 $\frac{1}{2}$ kašičice aleve paprike
1 kašičica soli
biber u zrnu
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Sos

1 dl pavlake za kuvanje
50 g rena

Prilog

400 g smrznute carske mešavine

Način pripreme

1. Isečene goveđe repove oprati pod mlazom hladne vode. Ubaciti ih u lonac.
2. Očistiti peršun, celer, paštrnak, šargarepu i crni luk. Svo povrće iseći na krupnije komade.
3. U lonac sa repovima dodati seckano povrće, zatim lovorov list, beli luk, so, biber i suhu papriku. Lonac naliti hladnom vodom da prekrije repove i povrće, pokopiti i kuvati.
4. Kada voda provri smanjiti temperaturu šporeta i kuvati dok meso ne počne da se odvaja od kostiju repa (3-4 sata).
5. Uključiti rernu na 180 stepeni. Iseći krompir na kriške i staviti ga u odgovarajući pleh, sipati ulje i posuti sa kukuruznim brašnom i izmešati. Preko krompira staviti kuvane repove i povrće koje se kuvalo sa repovima, posuti alevom paprikom, pa naliti supom od repova da ogrezne. Ubaciti u rernu na 20 minuta.

6. Servirati toplo, garnirano sa kuvanim carskim povrćem. Uz repove servirati sos od naribanog rena i pavlake za kuvanje, koja daje blag ukus renu.