

Španski ragu od goveđih repova: Gastronomad – nova epizoda u petak, 11. aprila, u 13:20, na RTS 1

Rabo de Toro je tradicionalno špansko jelo koje se prevodi kao „bikov rep“. Poreklom je iz Kordobe u Andaluziji. Popularno je širom Španije, ali je posebno vezan za one krajeve koji neguju kulturu borbe s bikovima, budući da se prvobitno pravio od repova bikova koji su učestvovali u borbama.

Rabo de toro je vrsta gulaša, a glavni sastojak je bikov rep. Ovaj recept zahteva spor način kuvanja, što znači da rep treba da se dinsta na tihoj vatri nekoliko sati. Jelo se obično kuva sa vinom, povrćem (kao što su šargarepa, luk, celer i paradajz) i začinima (lovorov list, biber, beli luk). Proces sporog kuvanja omogućava mesu da postane mekano i ukusno, dok se svi ukusi povrća i začina sjedinjuju u bogat, aromatičan sos. Naš gastronomad Nikola Vučković pripremiće nam španski ragu od goveđih repova po starom, andaluzijskom receptu. Prijatno gledanje!