

Španski ragu od goveđih repova

Za goveđe repove

1,5 kg goveđih repova
100 g pšeničnog brašna
100 ml mediteran ulja
kuhinjska so
crni biber

Za ragu

2 glavice crnog luka
2 šargarepe
1 crvena paprika
3 čena belog luka
1 praziluk
60 g paradajz pirea
600 ml crvenog vina
3 lovorova lista
1 kašičica dimljene paprike
1 kašičica suve majčine dušice
1 kašičica kuhinjske soli
1 kašičica crnog bibera
4 povrtna kocka za supu
 $\frac{1}{3}$ veze svežeg peršuna

Dekoracija

peršun

Kremasti krompir pire

1 kg krompira
125 ml mleka
125 ml neutralne pavlake
50 g margarina s maslacem
kuhinjska so

Miks zelenih salata

1 pakovanje mešane zelene salate
4 kašike mediteran ulja
2 kašike limunovog soka
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli

Način pripreme

Posoliti i pobiberiti goveđe repove, uvaljati ih u brašno, pa ih ispeći sa svih strana u zagrejanoj šerpi na vrelom ulju. Iseći povrće krupno.

Kad su repovi ispečeni, izvaditi ih sa strane, a u istoj šerpi propržiti povrće zajedno sa suvim začinima. Dodati paradajz pire i kuvati još 5 minuta. Naliti crveno vino i povrtni fond, zatim vratiti meso u šerpu. Poklopiti i ostaviti da se kuva 3 do 4 sata.

Izvaditi kuvane repove i lovorov list na tanjir, a preostalo povrće iz sosa izblendirati do fine, glatke konzistencije. Vratiti meso u sos i nastaviti kuvanje na tihoj vatri.

Oljuštiti krompir i staviti u šerpu sa hladnom, posoljenom vodom. Skuvati ga. U međuvremenu, spojiti mleko i pavlaku i zagrijati dok ne prokuva. Kada je krompir skuvan, procediti, izgnječiti, a zatim propasirati kroz finu cediljku. Dodavati postepeno zagrejanu mešavinu mleka i pavlake, pa na kraju umešati hladnu kocku margarina sa maslacem. Doterati ukus solju.

Salatu začiniti sa mediteran uljem, limunovim sokom i solju.

Servirati goveđe repove sa sosom preko krompir pirea i dekorisati seckanim svežim peršunom. Salatu poslužiti uz ragu.