Uskrs i crveno vino

Stek u sosu od crvenog vina

600 g bifteka
1 čen belog luka
4 glavice ljutike
2 štapa celera
1 lovorov list
grančica timijana
mediteran ulje
200 g goveđeg mesa
500 ml crvenog vina
1 l goveđeg bujona
ulje
so
biber

Prilog

300 g krompir pirea
3 glavice ljutike
1 kašika balzamiko sirćeta
1 kašika meda

Način pripreme

Sos: Na zagrejano ulje staviti sitno iseckan luk i na trake iseckana 2 štapa celera, timjan, beli luk i lovorov list. Goveđe meso iseći na kockice i propržiti ga na zagrejanom tiganju sa uljem. Kad se meso proprži dodati ga u šerpu sa lukom i celerom. Tiganj u kome se pržilo meso naliti vinom i čim zapeni tiganj je deglaziran, tada vino prebaciti iz tiganja u šerpu. Naliti i goveđim bujonom i ostaviti na tihoj vatri da se krčka. Na kraju sos procediti i koristiti ga za prelivanje mesa pri serviranju.
Prilog od ljutike: 3 glavice luka iseći na kolutove i pržiti na zagrejanom ulju. Dodati balzamiko i med, kratko propržiti i odvojiti luk u posudu.
Biftek: Iseći biftek na tri jednaka komada od po 200 g. Nauljiti ga i začiniti solju i biberom. Pržiti ga na suvom ugrejanom gril tiganju da bude srednje pečen.
Servirati na tanjir krompir pire, propržen luk sa balzamikom i medom i biftek isečen na pola. Začiniti preko sa malo soli, bibera i preliti sosom od crnog vina.

Beze od smeđeg šećera sa šljivama u crvenom vinu

1 kašika kukuruznog brašna
1 kašičica sirćeta
1 kašičica ekstrakta vanile
3 jaja
100 g šećera
50 g smeđeg šećera

Za šljive

200 ml crvenog vina
85 g smeđeg šećera
1 cimet u kori
10 šljiva
400 g krem freša

Način pripreme

Beze od smeđeg šećera: Odvojiti žumanca i belanca. U jednu posudu spojiti sirće, kukuruzno brašno i ekstrakt vanile i umešati da se dobije pasta. Mikserom mutiti odvojena belanca i postepeno dodavati smeđi i beli šećer. Kada se belanca čvrsto umute dodati napravljenu pastu i umutiti. Od dobijene mase napraviti 4 bezea u obliku gnezda na plehu sa pek papirom. Pleh staviti u zagrejanu rernu na 120°C sat vremena.
Šljive u crvenom vinu: Istopiti šećer i dodati vino, prepolovljene šljive bez koščice i 1 štapić cimeta. Kuvati nekoliko minuta, pa proceditи. Vino sačuvati i nastaviti sa kuvanjem na laganoj vatri dok se ne zgusne. Skuvane šljive odvojiti od kožice kad se ohlade.
Ohlađenu puslicu u obliku gnezda napuniti napravljenim krem frešom i poređati

oljuštene kuvane šljive. Preliti redukovanim sosom od vina u kojem su se prvobitno kuvale šljive.