

# 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 prelitati 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 procediti. Vino sačuvati i nastaviti sa kuvanjem na laganoj vatri dok se ne zgusne. Skuvane šljive odvojiti od kože kad se ohlade.

Ohlađenu puslicu u obliku gnezda napuniti napravljenim krem frešom i poredati

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