

Pikantan sos od crvenih paprika



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je

- 50 g margarina
- 3 crvena luka srednje velicine
- 2 cenabelog luka
- 4 mesnate crvene paprike
- 1/4 l tomatina
- 0,3 dl crnog vina - stono poluslatko
- 0,3 dl šerija
- 0,3 dl vermuta Rosso
- 0,3 dl vinskog sirceta
- 3 kašike ljutog cili sosa
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1/4 kašičice soli
- 1 kašičica mlevene crvene paprike
- 1 kašičica cili u prahu
- 10 okretaja Kotanyi mlin Italijanska mešavina
- 20 okretaja Kotanyi mlin Birdseye
- malo bibera mlevenog
- malo Hit začina-mexikana
- malo Hit začina-piment, najkvirc
- 1 kašika brašna
- 1 1/2 dl vode

Priprema

Luk i beli luk oljuštiti i sitno iseckati.

Papriku ocistiti od semenki i izrezati na sitne kockice (Ja koristim papriku narezanu na kockice iz zamrzivaca).

U jednoj posudi izmešati 1/4 l tomatina, 0,3 dl crnog vina, 0,3 dl šerija, 0,3 dl vermuta, 0,3 dl vinskog sirceta i 3 kašike cili sosa (gotov proizvod).

U posudici pripremiti mešavinu 1 kašike suvog biljnog zacina, 1/4 kašicice soli i 1 kašicicu crvene mlevene paprike.

U posudici pripremiti mešavinu zacina: 1 kašicica cilija u prahu, Italijanska mešavina. Birdseye, mleveni biber, mexikana i piment-najkvirc.

U posudi izmešati 1 kašiku brašna i 1 1/2 dl vode.

Na margarinu ispržiti luk i beli luk da postane staklast.

Dodati isecenu papriku i propržiti.

Dodati unapred pripremljenu mešavinu biljnog suvog zacina soli i mlevene crvene paprike (pod 4) i malo prokuvati. Zatim dodati unapred pripremljenu mešavinu zacina (pod 5) i malo prokuvati.

Dodati mešavinu brašna i vode i malo prokuvati.

Sos se može vec kao takav poslužiti, ali ja ga još izmiksam u caši za frepe i vratim u posudu u kojoj se kuvao.

Savet

Ovaj sos može stajati poklopljen u frižideru 8 dana. Isti se može i zalediti, a odleivanje na sobnoj temperaturi ili mikrotalasnoj rerni na najnižoj temperaturi. Može se služiti i topli i hladni sos. Koristila sam sos i bez miksanja i izmiksao kao prilog mnogim peenjim i faširanim šniclima kao i štrucama od mlevenog mesa. Izuzetan prilog uz moje Punjene tortilje.