

Ragu od dagnji u sosu od pavlake



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g očišćenih i duboko zamrznutih dagnji
- 150 g crnog luka
- 100 g peršunov koren
- 2 dl belog vina
- 1 dl vode
- 2 lovorova lista
- 2 g bibera u zrnu
- 350 g tikvice
- 60 g maslaca
- 2 dl slatke pavlake
- 20 g svežeg kopra
- biber
- so

Priprema

Dagnje odmrznuti i kroz mlaz vode oprati i oceiti. Crni luk ocistiti narezati na kocke. Koren peršuna ocistiti narezati na rezance. U dublju posudu staviti vino, vodu, luk, peršun, lovor i biber. Kad provri dodati odmrznute i oce?ene dagnje i kuvati deset min, ocediti dagnje a vodu sacuvati. Tikvice ocistiti iseci na kocke i kuvati u slanoj vodi deset minuta. Zatim kuvane tikvice pasirati. Na zagrejanom maslacu propržiti pasirane tikvice. Dodati malo vode od kuvanja dagnji i pavlaku, pa sve to prokuvati. Dodati dagnje, posoliti, pobiberiti i posuti seckanim koprom. Ragu služiti uz kuvanu pirinac. Ovo jelo nesme se podgrejavati ili dokuvavati.