

Grilovana govedina sa korijanderom i cilijem



Sastojci

Potrebno je:

- 4 šnicle od po 250 grama
- 1 veza svežeg korijandera ili peršuna
- 2 (ili više, po ukusu) crvene cili paprike, bez semenki
- 3 grancice svežeg origana ili 1 kašika osušenog origana
- 4 cešnja belog luka, oljuštena
- 4 kašike sirceta od crnog vina
- 8 kašika maslinovog ulja
- so i sveže samleven crni biber

Priprema

U zemlji gaucosa, govedina se smatra osnovnom namirnicom. Umetnost asada - grilovanje šnicli i kobasica na otvorenoj vatri - je važan deo argentinskog nacionalnog identiteta. Ljutkast i svež, cimicuri sos je ključni sastojak i vrlo je ukusan kada se služi sa piletinom ili jagnjetinom.

Za cimicuri sos, sitno isekajte beli luk i cili paprike u mašini za seckanje. Grubo isecite oprane biljke i dodajte u luk i cili. Ponovo isekajte. Dodajte ostale sastojke i promešajte ih dok se ne pretvore u fini krem. Zacinite po ukusu i stavite u tegle - cimicuri ostaje svež oko nedelju dana ako se drži u frižideru.

Zacinite šnicle solju i grilujte oko 4 minuta sa svake strane na visokoj temperaturi. Poslužite sa sosom i krompirima sa roštilja.