

Ražnjici sa zacinjenim sosom



Sastojci

Potrebno je:

- Oprezno! Ovi mali ražnjici su veoma zacinjeni! Ljudi koji ne vole zacinjenu hranu treba da ih pripremaju bez crvenog cili sosa.

Potrebno je:

- 500 g ramstecka
- 1 crni luk
- 1 cešanj belog luka
- 500 g paradajza
- 1 crvena ljuta papricica
- 2 kašike suvog belog vina
- 1 kašika crvenog vinskog sirceta
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 kafena kašicica paprike
- 1 kašika paradajz pirea
- 2 kafene kašicice šecera
- 2 kafene kašicice crvenog cili sosa
- 1 kašika iseckanih svežih listova korijandera
- so i sveže samleven biber

Priprema

Operite paradajz, uklonite stabljiku i isecite paradajz u kocke. Sitno iseckajte beli i crni luk i iseckajte ljutu papricicu na tanke prstenove (ukoliko želite, možete prvo ocistiti od semenki). Zatim zagrejte 1 kašiku maslinovog ulja u tiganju i sotirajte crni luk dok ne postane mek. Dodajte beli luk, ljute papricice i papriku i pržite 3 minuta. Sipajte vino i zatim dodajte paradajz pire, sirce, paradajz i šecer. Lagano kuvajte 15 minuta dok se sos ne zgusne.

U međuvremenu, zagrejte tiganj sa kašikom maslinovog ulja. Zacinite meso ljutom paprikom i tanko premažite cili sosom, zatim stavite meso u vreo tiganj i pržite sa obe strane oko 1 minut. Stavite šnicle između 2 ploce za pecenje u rerni i stavite ih u rernu na oko 20 minuta na 80 C. Zatim ih ostavite da odstoje 5 minuta i isecite ih na komade velicine zalogaja. Stavite cackalicu u svaki komad šnicle.

Zgusnuti sos u blenderu pretvorite u pire, dodajte korijander i zacinite solju i biberom.