

Morski rak sa crnim vinom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 morska raka od po 500-600 g
- 1 glavica sitno iseckanog crnog luka
- 1/4 češnjaja sitno iseckanog belog luka
- 1 šargarepa isecena na kockice
- 150 g maslaca
- 1 usoljen filet od sardele
- 0,5 dl konjaka
- 1 boca crnog vina
- so
- biber
- 1/8 kašičice morskog oraščica u prahu
- 16 trouglastih krišaka od hleba proprzenih na maslacu
- 150 g pirinca za garniranje
- sok od 1 limuna
- peršun

Priprema

Morskog raka (po mogućnosti ženku) iseci na delove: Levom rukom držati trup, a desnom iseci rep, na podjednaku parcađ, seci ga između zglobova. Odvojiti štípaljke i izlomiti ih. Trup raseci uzduž na dva dela. Otkloniti kesicu sa peskovitom sadržinom, koja se nalazi u visini glave. Ovo je jedini deo raka, koji se mora odbaciti. Izvaditi mekanu sadržinu trupa, takozvani koral i sacuvati za umak, tako i tecnost koja iscure iz raka.

Crni i beli luk i šargarepu prokuvati minut-dva, ocediti i spustiti na 100 g zagrejanog maslaca i propržiti zajedno sa isecenim rakovima i sardelom. Dodati konjak i zapaliti ga (flambirati) i kada se plamen ugasi, posuti ga crnim vinom. Posoliti i pobiberiti, dodati morski oraščic i kuvati 15 minuta.

Povaditi parcad rakova, izvaditi meso iz repova, nogu i štipaljke i staviti na ciniju za služenje.

Ukrasiti trouglastim proprženim kriškama hleba i pirincem i držati na toplom mestu. Preostali sok u posudi ukuvati na pola, dodati koral i sacuvanu tecnost od raka, umešati kašiku margarina i mešati žicom na jacoj vatri, dok se masa ne zgusne. Skoniti sa vatre i dalje mešati, treba da bude potpuno gladak i ujednacen. Zatim postepeno umešati preostali maslac isecen na komadice, sok od limuna i peršun.

Gotovim umakom preliti raka na ciniji i služiti.