

## \*Pikantero\* umak od crvenih paprika



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g** crvenih paprika Slonovo uvo
- **50 g** crvenog luka
- **1 cen** belog luka
- **maloma**slinovog ulja
- **2 kašicice** pasiranog paradajza
- **100 ml.** kvalitetnog belog vina
- **malo**šerija
- **malo**jabukovog sirceta
- **malosoli**
- **maloljute** sudžuk paprike
- **1 kašicica** crvene mlevene paprike
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **1 kašicica** škrobnog brašna
- **100 ml** vode

### Priprema

Luk i beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Papriku ocistiti od semenki i izrezati prvo na uske trake pa na sitne kockice (Ja sam koristila zamrznutu očišćenu pariku).

U jednoj posudici promešati mokre dodatke: pasirani paradajz, belo vino, šeri i jabukovo sirce. U drugoj posudici pomešati suve zacine: so, sudžuk papriku, crvenu aleva papriku i mešavinu mediteranskog zacinskog bilja. U trecoj posudici promešati škrobno brašno sa vodom. Kako sam prije nekog vremena pripremila marinirani feta sir i iskoristila ga, u staklenki mi je ostalo maslinovog ulja sa zacinima koje svakom jelu koje

pripremam na njemu daje poseban okus. U svakom slučaju možete koristiti cisto maslinovo ulje, a ja sam koristila zacinjeno. Na maslinovom ulju propržiti iseckan crveni luk da postane proziran cca 5 minuta.

Dodati iseckan beli luk i kockice crvene paprike.

Pržiti cca 5 minuta odnosno dok sok ne ispari. Dodati pripremljene mokre sastojke: mešavinu paradajz pirea, vina, šerija i jabukovog sirceta, kao i mešavinu zacina: so, sudžuk papriku, aleva crvenu papriku i mediteransko zacinsko bilje.

Pržiti cca 5 minuta odnosno dok tekucina ne ispari, a paprika bude dobro upržena. To je bitno ako želite da dobijete lepi gladak umak. Dodati mešavinu škrobnog brašna i vode.

Kuvati uz mešanje cca 5 minuta dok se umak ne zgusne.

Umak malo prohладити и blenderom usitniti. Kako mi je u blenderu ostalo komadica crvene paprike a htela sam gladak umak, isti sam prebacila u posudu za štapni mikser i štapnim mikserom usitnila. Od ove kolicine namirnice dobila sam 300 ml umaka od paprike.

## Savet

Ovaj umak 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 izmišljanja kao prilog mnogim peenjima i faširanim šniclima kao i štrucama od mlevenog mesa. Može se koristiti i kao premaz za picu umesto keapa. Ja sam ga pripremila prvenstveno za izradu Talijanskog pica hleba "Stromboli"