

Pikantan sos od crvenih paprika



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je

- **50 g**margarina
- **3**crvena luka srednje velicine
- **2**cenabelog luka
- **4**mesnate crvene paprike
- **1/4**ltomatina
- **0,3**dlcrnog vina - stono poluslatko
- **0,3**dlšerija
- **0,3**dlvermuta Rosso
- **0,3**dlvinskog sirceta
- **3**kašikeljutog cili sosa
- **1**kašicicasuvog biljnog zacina
- **1/4**kašicicesoli
- **1**kašicicamlevene crvene paprike
- **1**kašicicacilija u prahu
- **10**okretajaKotanyi mlin Italijanska mešavina
- **20**okretajaKotanyi mlin Birdseye
- malobibera mlevenog
- maloHit zacina-mexikana
- maloHit zacina-piment, najkvirc
- **1**kašikabrašna
- **1 1/2**dlvode

Priprema

Luk i beli luk oljuštiti i sitno iseckati.

Papriku ocistiti od semenki i izrezati na sitne kockice (Ja koristim papriku narezanu na kockice iz zamrzivaca).

U jednoj posudi izmešati 1/4 l tomatina, 0,3 dl crnog vina, 0,3 dl šerija, 0,3 dl vermuta, 0,3 dl vinskog sirceta i 3 kašike cili sosa (gotov proizvod).

U posudici pripremiti mešavinu 1 kašike suvog biljnog zacina, 1/4 kašicice soli i 1 kašicicu crvene mlevene paprike.

U posudici pripremiti mešavinu zacina: 1 kašica cilija u prahu, Italijanska mešavina. Birdseye, mleveni biber, mexikana i piment-najkvirc.

U posudi izmešati 1 kašiku brašna i 1 1/2 dl vode.

Na margarinu ispržiti luk i beli luk da postane staklast.

Dodati isecenu papriku i propržiti.

Dodati unapred pripremljenu mešavinu biljnog suvog zacina soli i mlevene crvene paprike (pod 4) i malo prokuvati. Zatim dodati unapred pripremljenu mešavinu zacina (pod 5) i malo prokuvati.

Dodati mešavinu brašna i vode i malo prokuvati.

Sos se može vec kao takav poslužiti, ali ja ga još izmiksam u caši za frepe i vratim u posudu u kojoj se kuvao.

Savet

Ovaj sos može stajati poklopljen u frižideru 8 dana. Isti se može i zalediti, a odleivanje na sobnoj temperaturi ili mikrotalasnoj rerni na najnižoj temeraturi. Može se služiti i topli i hladni sos. Koristila sam sos i bez miksanja i izmiksan kao prilog mnogim peenjima i faširanim šniclima kao i štrucama od mlevenog mesa. Izuzetan prilog uz moje Punjene tortilje.