

Perkelt od juneceg ribica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za perkelt:

- **300 g** juneceg ribica
- **200 g** crvenog luka
- **1 dl** pasiranog paradajza
- **1 kašika** pinura
- **2,5 dl** vode
- **maloulja**
- **1/2 dl** kvalitetnog poluslatkog crnog vina
- **1/2 kašice** škrobnog brašna (gustin)
- **1/2 dl** vode
- **malobibera** mlevenog

Zacini za meso:

- **malosoli**
- **1/2 kašice** suvog biljnog zacina
- **20 okretaja** Kotanyi mlin Italijanska mešavina
- **10 okretaja** Kotanyi mlin Birdseye
- **1 kašica** mlevene crvene paprike

Priprema

Za one kojima Kotanyi zacini nisu dostupni dajem pregled šta sadrži koji zacin, da bi obogatili ukus mešavinom nekih od navedenih zacina. Zacin Kotanyi Mlin Italijanska mešavina sadrži: morska jodirana so, ružmarin, majcina dušica, paprika, južnoamericki crveni biber, cubar, bosiljak. Zacin Kotanyi Mlin Birdseye sadrži:

morska so i Birdseye cili paprika. Kotanyi Mešavina zacina Gulaš sadži zacine u prahu: paprika, crni luk, kim, majoran. Posebno u posudici izmešati zacine za meso: malo soli, 1/2 kašicice suvog biljnog zacina, 20 okretaja Kotanyi mlin Italijanska mešavina, 10 okretaja Kotanyi mlin Birdseye i 1 kašicica mlevene crvene paprike. Meso natrljati mešavinom zacina.

Luk sitno iseckati i staviti u ekspres lonac, prodinstati na laganoj vatri da postane staklast, 10-ak minuta, zatim dodati zacinjeno meso i dinstati na laganoj vatri 10-ak minuta, dok sok iz mesa ne ispari.

Posebno u posudici izmešati 1 dl pasiranog paradajza, 1 kašiku pinura i 1 kašiku Kotanyi mešavine zacina Gulaš i tu mešavinu staviti na meso, dodati 2.5 dl vode, zatvoriti lonac i kuvati od vremena kada lonac pocne pištati još 20 minuta. Izvaditi iz ekspres lonca i staviti u šerpu.

Dodati 1/2 dl crnog vina, kuvati na laganoj vatri da baci kljuc. 1/2 kašicice skrobnog brašna pomešati sa 1/2 dl vode i dodati u perkelt i na kraju dodati mleveni biber i kuvati na laganoj vatri još 10 minuta.

Gotov perkelt servirati uz pire krompir.

Savet