



Кременадли со сос од рен

Фичо ќе прави Кременадли со сос од рен. Ренот е многу здрав корен, кој има специфичен вкус, а овој рецепт особено ќе им се допадне на љубителите на пикантни јадења!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За кременадли ќе ви треба:

- 2 кременадли
- 1 главица кромид
- 2 суви пиперки
- 50 мл коњак
- 100 мл бело вино

За СОС ќе ви треба:

- 4 лажици рендан рен
- 2 парчиња бајат леб
- 180 мл Кисела павлака

Ќе ви треба и:

- Марула
- Виолетова зелка
- Балсамико оцет
- Маслиново масло
- Сол, бибер и мешан зачин

Чекор 1

Ја земате тавата Трилогија од Делимано и ја ставате на силен оган, добро да се загрее. Во меѓувреме сечкате една главица кромид и две суви пиперки (благи).

Земате две кременадли и ги пржите по 30 секунди од двете страни, доволно колку да се затворат порите.

Потоа ги вадите од тавчето и ги оставате на страна.

Чекор 2

Ја намалувате ринглата на среден оган и ги додавате претходно исецканиот кромид и сушената пиперка. Ги пропржувате на среден оган додека не добијат кафеавкаста боја.

Во кромидот и пиперката додавате една доза коњак и динстате додека не испари алкохолот од коњакот.

Потоа ги додавате кременадлите, па додавате бело вино. Фичо препорачува Совињон Блан затоа што има покиселкаста жичка, па така ќе ја неутрализира блажината од кромидот. Динстате околу 20 минути.



Чекор 3

Во меѓувреме во друг сад ставате 4 лажици рендан рен, 2 парчиња бајат леб (без корка) претходно натопен во топла вода со малку мешавина од зачини.

Мешате додека не добиете хомогена смеса, потоа ја ставате смесата на силен оган да се запржи, за да му излезе лутината на ренот (околу 5мин).

Потоа го вадите и му додавате сол, бибер и кисела павлака.

Чекор 4

За декорација сечкате марула и виолетова зелка, и ја зачинувате. Ја редите во чинија, па врз неа ги редите кременадлите, ги прелевате со сосот од тавата и во сад од страна го ставате ренот како додаток во ова јадење.

Совет

Секогаш после пржење оставајте го месото на страна малку да се одмори, за да се зачуваат соковите во него!

Користени производи:



Делимано трилогија



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk