

# Kozice u crvenom šugu



Za dvije osobe pola kilograma repića od kozica.

Na placu su kozicama obično odstranjene glave i probavni trakt. Na Vama ostaje da ih samo oslobodite nožica i oklopa na repu

Nožice otrgnite, a oklop lagano razdvojite na mjestu di ste odstranili nožice i svucite ga sa repića.

Izgleda komplicirano, ali nakon par komada ide bez problema.

Za ovo jelo koristite sitne kozice(čitaj jeftinije).

Skinute oklope ne bacajte, stavite ih na stranu.



- 1,5 DL maslinovo ulje
- 1 DL crnog vina
- 400 ml pasiranih rajčica
- 1 EL med
- 1 EL vegete
- 2 EL koncentrata od rajčice
- 1 EL sjeckanog peršuna
- 1 TL mljevenog korijandera
- 2 lista lovora
- 2 režnja bijelog luka
- 200 g crvenog luka



Oguljene repiće blanširajte kratko(ne duže od 1 minute). Izvadite ih i ocjedite.

Ovakve ih možete zamrznuti i čuvati do sljedeće upotrebe.



Od oguljenih ljuštura, lovora i mljevenog korijandera skuhajte juhu, kojom ćemo poslje podliti šug(sos). Ljuštura su pune arome.



Luk nasjeckajte i popržite na maslinovom ulju dok ne požuti.

Dodajte med, bijeli luk i koncentrat od rajčice, kratko prodinstajte, samo da zamiriši.

Podlijte sa vinom i zakipite da ispari alkohol iz vina.

Dodajte pasiranu rajčicu koju ste prije procijedili da izađe suvišna voda iz nje. Promješajte.



Dodajte repiće kozica u sos i podlijte sa juhom od njihovih ljuštura.

Juhe dodajte tek toliko da prekrije kozice.

Prokuhajte max. 10 min.

Na kraju posipajte sa sjeckanim peršunom.



Servirajte sa zelenim taglitemllama.