

Ragu od govedeg repa



- 2 dl pasiranog paradajza
- 350 g crvenog luka
- 1 crvena mesnata paprika (cca. 200g)
- 200 g korjena pešina
- 200 g mrkve
- 2-3 režnjeva češnjaka
- 4 lista lovora
- 1 MŽ timijana
- 1 grančica ružmarina
- 2 dl suhog bijelog vina
- 1 VŽ soli
- 1 MŽ drobljenog papra
- 1/2 MŽ ljute paprike
- 60 g masla



Goveđi rep se može naći kod mesara i možda nije svima poznato je prava delicija, jer se sastoji od samog mišića vrlo aromatičnog mesa.

Goveđi rep presjecite na zglobovima, operite i očistite masnoću (ako je ima) te ga dobro osušite krpom (nikako papirom jer se on zaljepi).

3-4 najmanja zgloba govedeg repa skuhaite u litri vode, tako ćete imati svježije mesne juhe za podljevanje.

U širokoj i dubokoj posudi rastopite maslo da skoro počne dimiti. Za kratko prženje je maslo bolje od ulja jer podnosi višu temperaturu.

Dodajte narezani govedki rep i prepržite ga naglo sa svih strana. Dok se goveđi rep prži, nasjecite luk na kolutove, a papriku, mrkvu i peršunov korjen narežemo sitne na kockice.

Dodajte sve govedskom repu te prodinstajte da luk postane staklast, a mrkva, paprika i korjen peršina malo omekšaju.

Dodajte pasiranu rajčicu, te protisnuti češnjak. Prodinstajte kratko da češnjak zamiriši.

Podlijte vinom (kuhajte uvijek sa vinom kojeg će te poslje servirati uz jelo) te dodajte lovorov list, ružmarin,



timijan, sol, crvenu ljutu papriku i papar. Proinstajte 5 minuta, kušajte i ako je pre kiselo zasladite medom.

Podlijte sve sa govedskom juhom toliko da je goveđi rep prekriven.

Ostavite dinstati na laganoj vatri tako dugo dok se meso govedskog repa ne počne odvajati od kosti cca. 2,5-3 sata, povremeno podljevajte juhom, tek toliko da je goveđi rep prekriven tekućinom.

Ne mješajte nego posudu samo protresite.



Izvadite goveđi rep na alu foliju i stavite ga na toplo.

Povrće i juhu izmiksajte štapnim mikserom u fini umak. Ako vam se čini da je prerijedak (mora biti kao jogurt) reducirajte ga uz stalno mješanje pjenjačom. Dsolite i poparite ako je potrebno.

U gotovi umak vratite goveđi rep te sve pustite poklopljeno 20-min. da odstoji.



Kao prilog uz ragu od govedeg repa servirajte knedle od kruha, lešo krumpir ili žgance.

