

Recepti kuhinje hotela Stari Banat: Tuna al forno sa sosom od crvenog vina

Tuna al forno sa sosom od crvenog vina

Opovo, 2. februar 2021;

Priprema: Glavice crnog luka sitno isečemo i ispržimo na rastopljenom puteru u tiganju na šporetu. U tiganj sa omekšalim crnim lukom dodamo vino, posolimo i pobiberimo. Kada sos dobije potrebnu gustinu, sklonimo tiganj sa šporeta.

Parče tuna steka posolimo i pobiberimo, stavimo na pek papir, prelijemo maslinovim uljem i pečemo 10 minuta na 200 stepeni.

Na tanjir za serviranje nanosimo prethodno skuvane špagete, koje smo blago propržili na maslinovom ulju sa dodatkom pesto genovese i morske soli. Do njih serviramo sos od crvenog vina. Zatim na tanjir serviramo jedno parče tuna steka i dekorišemo svežom grančicom mente.

Sa ovim jelom predlažemo vam da popijete kvalitetno suvo belo vino bianco.

Namirnice:

25 g svežeg fileta tune

250ml crvenog vina

150g crnog luka

30g putera

50 maslinovo ulje

so i mleveni mix biber

50g pesto genovese

100g špageta

menta