

Tuna na pikantni paradižnikovi salsi

Chef Jurij Mlakar

Vrsta jedi: morska jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 ščepec bazilika
- 1 kos čebula
- 3 jedilna žlica olivnega olja
- 2 ščepec soli
- 1 ščepec popra
- 30 dag file tune
- 5 dag svežega rožmarina
- 1 dcl suhega belega vina
- 30 dag pelatov
- 1 ščepec mlet čili
- 3 kos raznobarvne paprike

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Za 2 osebi.
Tunin file naj bo vsaj 2 cm debel. Razrežemo ga na polovico, posolimo, popramo in damo v plastično posodo. V posebni posodi zmešamo žlico olivnega olja, belo vino in zmečkan rožmarin. To prelijemo preko tune zmešamo in pustimo v marinadi 1 uro.
Pelate operemo in jih poparimo v vreli vodi za nekaj minut, tako da jih lahko olupimo. Narežemo jih na kockice. Na olivnem olju zdušimo nasekljano čebulo, ko postekleni dodamo paradižnik, mlet čili, sol in baziliko. dušimo toliko časa, da voda malo izpari.
Tuno vzamemo iz marinade in jo popečemo iz obeh strani, na vsaki strani po 5 min, tako da je v sredini še malo rožnata. Postrežemo jo na pojstlici iz paradižnikove salse.
Dekoriramo s papriko narezano na tanke trakove in z rožmarinovimi vejicami.