

Bonito con acetunas y alcaparras

(Tun z olivami in kaprami – Španija, Andaluzija)

- 4 zrezki svežega tuna, vsak po 200 g
 - 200 g črnih izkoščičenih oliv
 - 1 dl oljčnega olja
- 1 slab kozarec suhega belega vina
 - 2 kozarca kisa iz Jereza
 - 2 stroka česna
 - 1 vejica timijana
 - 1 lovorov list
- 1 žlička črnega popra v zrnju
 - 1 čebula
- pest kaper (razsoljenih v mlačni vodi in dobro ožetih)
 - sveže mleti črni poper
 - fino mleta sol

V zelo široko skledo dajte vino, kis, zelo drobno sesekljan česen, lovor, timijan, zrna popra in ščepec soli. V marinado potopite tunove zrezke in jih pustite dve uri, da se navzamejo okusov, pri čemer jih vmes obrnite, da se enakomerno namakajo.

Nato jih odcedite in posušite. V majhni kozici dušite na drobno nasekljano čebulo; ko bo posteklenela, prilijte marinado, iz katere ste odstranili vejico timijana in lovor. Dodajte tudi pol kozarca vode, olive in kapre ter pustite, da se omaka zgosti na zmernem ognju; solite in poprajte po okusu.

S kapljo olja namastite pekač, vanj položite rezine tuna in jih zalijte z zgoščeno omako iz marinade. Za 20 minut postavite v pečico, ki ste jo predhodno ogreli na 200 °C. Nato vzemite iz pečice in pustite, da počiva kakšno minuto, preden postrežete.

🕒 V skladu z jedjo in pokrajino pospremite ta krožnik s *sherryjem fino*, suhim in s priokusom grenkega mandlja, ki ste ga ohladili na okrog 14 °C. Dobra izbira je tudi Rebula Makovec, belo suho, 2006.

