



OMAKA - FAŠIRANA

Chef Anton Vengust

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Na olju prepražimo sesekljano čebulo in dodamo mleto meso.

Pražimo toliko časa, da tekočina izpari.

Nato dodamo narezan paradižnik, jušno kocko, strt česen, poper, sol, lovorjev list in majaron.

Zalijemo z malo vode in kuhamo 30 minut.

Prijljemo še belo vino, prevremo in potresemo s sesekljanim peteršiljem.

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

- 1 lovorjev list
- 1 peteršilj
- 2 paradižnik
- 1 dcl olivnega olja
- 1 strok česna
- 2 čebule
- 1 sol, poper
- 0,5 dcl belega vina
- 1/2 kg mešano mleto meso
- 1 jušna kocka
- 1 majaron