



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

- 2-3 dcl jušne osnove
- 1 žlica moke
- 2 lovorjeva lista
- 2 veliki čebuli
- Kos ostanka svinjske pečenke
- 1 zvrhana čajna žlička rdeče paprike v prahu
- ščepec popra in soli
- 1 zvrhana čajna žlička paradižnikove mezge

Omaka iz ostankov svinjske pečenke

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čebulo narežemo na koščke in jo popečemo na segretem olju v ponvi. Ko začne postajati rumenkasto rjave barve ji dodamo na majhne koščke narezano pečenko. Vse skupaj pražimo kakšnih slabih pet minut, nato pa prilijemo jušno osnovo, in ji dodamo sol, poper, paradižnikov koncentrat in papriko v prahu. Vse skupaj malce pokuhamo.

Medtem v manjšem kozarcu zmešamo slab dcl vode in mu dodamo 1 zravnano žlico moke. Vse skupaj dobro zmešamo, da ne bodo nastale grudice v omaki, ter med rednim mešanjem prilijemo k omaki. Omaki dodamo raztrgana lovorjeva lista in jo zavremo da se lepo zgosti. Lovorjeva lista na koncu pobereemo ven, saj sta že prispevala aromo in omako postrežemo.

Priporočam jo kot prilogo k polenti, ali kot omako za testenine, lahko pa tudi kot prilogo k raznim različicam pripravljenega krompirja.

DOBER TEK