



Puranji zrezki v naravni omaki

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov si lahko ogledate na www.ljubeznipolnaskleda.si

Zrezke začnimo s soljo in poprom. Na ponev dodamo malce olja in jih malce popečemo. Popečenim dodamo jušno osnovo in česen. Vse skupaj na srednji vročini kuhamo dokler polovica jušne osnove ne izhlapi. V kozarcu zmešamo vodo in moko in vse skupaj vmešamo v jušno osnovo, ter zavremo da se omaka zgosti.

Zrezke lahko postrežemo zraven raznih polpetov, krompirjevih jedi in solat.

Dober tek!

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

- ščepec cesna v prahu
- ščepec soli in popra
- 2-3 žlice olja
- 0,5 dcl vode
- 2 dcl jušne osnove
- 3 puranji zrezki
- 1 čž moke