SKUHAJ.SI



Gobova omaka

Chef klavdija hiti
Vrsta jedi: priloga
Čas priprave: 20 minut ali manj
Količina 4
Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jurčke očistimo in narežemo na lističe. Na ponev damo olivno olje in nanj damo jurčke. Ni potrebno vzeti velike ponve, saj lahko damo najprej pol jurčkov, ko malo upadejo pa še drugo polovico. Mešamo dokler ne spustijo vode. Potem jih zalijemo z vodo, začinimo z začimbami po želji, lahko tudi zgostimo z gustinom, da je omaka gostejša. Z omako prelijemo meso na krožniku in ponudimo.

SESTAVINE

- 5 kos jurčkov
- 1 jedilna žlica začimb po okusu
- 2 jedilna žlica olivnega olja