



Omaka z melancani

Sestavine:

- 1 melancan
- 2 plo evinki pelatov
- 1 ve ji paradižnik
- 5 strokov esna
- 1 žlica olivnega olja
- 1 žlica bazilike
- šop peteršilja
- ili
- sol

Priprava:

Melancan olupimo, narežemo na 1 cm velike kocke, damo v cedilo in po akamo približno 15 minut, da spusti vodo. Medtem pripravimo ostale sestavine. esen nasekljamo in stresemo na vro e olivno olje. Dodamo melancan in ga podušimo do mehkega. Ve krat premešamo. Dodamo sesekljane pelate, na koš ke narezan olupljen paradižnik, solimo po okusu, dodamo š epec ilija v prahu, baziliko in sesekljan peteršilj. Na manjšem ognju dušimo še 10 minut.

Zraven ponudimo široke rezance, špagete, njoke ali torteline in potresemo s parmezanom.

Dober tek želijo Lekovi gurmani!