

PERESNIKI NAPOLI

Sestavine:

- peresnikov: 400 gr
- Pelati zrezani na kocke: 200 gr
- ebula: 50 gr
- Olje: dve veliki žlici
- Moka
- Sol, poper,
- Majaron (en š ep), origano (en š ep), bazilika (dva š epa),
- Peteršilj, esen, parmezan
- rde e vino (1 dcl)

Priprava:

Na olju v ve ji ponvi prepražimo na drobno seseklano ebulo, dodamo pelate, za inimo s soljo, poprom, majaronom, origanom, baziliko.

Nakar odstanimo ponev z vira energije ter dodamo na drobno sesekljan esen ter dvakrat premešamo (e dodajamo esen na mo no toploto zelo hitro zagreni).

Dodamo moko ter jo svetlo prepražimo in zalijemo z vodo 1 do 2 dcl (lahko tudi z govejo juho – lahko je iz kocke).

Ko omaka razpusti, kuhamo še cca. 10 minut, zatem omako poizkusimo in za inimo po potrebi.

Na koncu dodamo rde e vino, sesekljan peteršilj ter eno žlico parmezana in odstanimo ¼ omake.

V slanem kropu skuhamo peresnike al dente (50% kuhani) ter stresemo v ponev z omako in skuhamo do konca.

Ob serviranju peresnikov eznje prelijemo še preostalo omako ter potresemo s sesekljanim peteršiljem.

Obilo veselja pri kuhanju in dober tek vam želi Alojz !