



Golaž iz sipe

Sestavine:

- 1 kg o iš enih sip
- 2 žlici olivnega olja
- 2 stroka strtega esna
- konzerva olupljenih pelatov
- sol
- poper in sladka rde a paprika
- 1 jaj evec
- rne vložene olive
- peteršilj

Priprava:

Sipe o istimo in zrežemo na tanke trakove. Lovke tudi razrežemo na manjše dele.

Segrejemo 2 žlici olja in popražimo lignje ter lovke.

Dodamo strt esen in pražimo še 5 min.

Medtem zrežemo pelate na kocke. Dodamo jih k sipam, solimo, popramo, dodamo papriko in pokrijemo. Dušimo 20 min.

Medtem zrežemo jaj evec na kocke. Primešamo ga k sipam in dušimo še 20 min.

Tik pred koncem dodamo pest izkoš i enih in na majhno narezanih oliv.

Potresemo s peteršiljem in serviramo s polento.

Dober tek želi Marjan!