

ŠIROKI REZANCI Z MORSKIMI SADEŽI

Sestavine:

- Široki rezanci: 500 gr
- Morski sadeži: 500 gr
- ebula: pol srednje velike ebule
- Petali (drobno sesekljeni ali zmleti): 100 gr
- Moka: ena velika žlica
- Rde a sladka paprika (mleta): ena mala žlica
- Parmezan: ena velika žlica
- Margarina: 20 gr
- Olivno olje: ena velika žlica
- Peteršilj, esen
- Sol, poper, vegeta
- Origano, bazilika,
- belo vino: 1 dcl

Priprava:

Na kombinaciji margarine in olivnega olja v veliki ponvi prepražimo na drobno sesekljano ebulo, dodamo morske sadeže ter rahlo prepražimo.

Morseke sadeže pomokamo, dvakrat premešamo, dodamo pelate in odstranimo z ognja.

Dodamo na drobno sesekljan esen in rde o sladko papriko ter rahlo premešamo.

Vrnemo na ogenj ter zalijemo z vodo 1 do 2 dcl (lahko tudi z govejo juho – lahko je iz kočke).

Kuhamo približno cca. 10 minut (lovke od kalamarov morajo biti kuhane).

Dodamo za imbe (sol, poper, vegeta, origano, bazilika, na drobno sesekljan peteršilj). Malo pokuhamo ter na koncu dodamo belo vino.

Odstanimo $\frac{1}{4}$ omake .

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

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

Obilo veselja pri kuhanju in dober tek vam želi Alojz !