



JERNEJ KITCHEN

TRSKA S SLANINO IN MASLENO POROVO OMAKO

Trska s slanino in masleno porovo omako je naravnost fantastičen recept. Ta lahka in okusna jed je pripravljena v le 30 minutah in je odlično kosilo.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

TRSKA S SLANINO IN MASLENO POROVO OMAKO

- 2 žlici masla
- 2 večja pora
- 1 žlica grobozrnate gorčice
- 60 g suhega belega vina (npr. Sivi Pinot)
- 120 g vode
- 100 g na tanko narezane pancete
- 1 žlica olivnega olja
- 350 g file trske (narezan na 4 kose)
- 1 žlica masla (za omako)
- 2 žlici sesekljanih lešnikov (poljubno)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- ponev
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- teflonska ponev
- pekač
- papir za peko

POROVA OMAKA

Na šibek ogenj pristavimo ponev z maslom. Por očistimo in narežemo na 5 cm velike kose. Dodamo v ponev k raztopljenemu maslu. Ogenj nekoliko povečamo, začинimo s soljo in poprom. Dodamo grobozrnato gorčico in premešamo. Prelijemo z vinom in vodo. Pri šibkem ognju kuhamo 15 - 20 minut.

NASVET

[Belo vino lahko zamenjamo z 1 žlico sveže iztisnjene limoninega soka.](#)

POPEČEMO TRSKO

File trske osušimo s kuhinjsko brisačko. Solimo in popramo na obeh straneh. Vsak manjši file tesno zavijemo v nekaj rezin pancete. Na zmeren ogenj pristavimo teflonsko ponev. Dodamo žlico olivnega olja. Ko je olje vroče (a se ne kadi), previdno vanj položimo vsak file trske, ovit v panceto, s stičiščem pancete navzdol. Popečemo 2 minuti na obeh straneh, da je panceta lepo popečena.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Popečen file trske s panceto prestavimo na manjši pekač, obložen s papirjem za peko (ali v ognjevarno ponev). Postavimo v ogreto pečico. Pečemo 6 - 8 minut pri 200 °C. Porovo omako odstavimo z ognja. Vanjo takoj vmešamo 1 žlico hladnega masla, da se maslo raztopi. File trske postrežemo z masleno porovo omako in takoj postrežemo. Poljubno posujemo z nekaj sesekljanimi, praženimi lešniki.

NASVET

[V pečici pečemo file trske 6 - 8 minut, v kolikor je debelina](#)

naše trske približno 2 cm, sicer čas pečenja prilagodimo glede na debelino. Trska je pečena, ko z lahkoto z vilicami zajememo posamezne kose ribe.