



## JERNEJ KITCHEN

# NAJBOLJŠI BRODET

*Ta recept za brodet je po najinem mnenju najboljši. V njem najdemo školjke, kozice, več vrst rib, začimb in krompir. Preprosta priprava in odličen okus.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

### BRODET

- 5 žlic olivnega olja
- 1 čebula
- 1 steblo zelene
- 1/2 koromača
- 4 stroki česna
- 1 lovorov list
- 1 rezina limonine lupine
- 80 ml belega vina
- 1 liter ribje jušne osnove (ali vode)
- 2 vejici peteršilja
- 2 krompirja
- 300 g školjk klapavic
- 300 g kozic ali škampov
- 500 g bele ribe (orada, brancin, grdobina, oslič...)
- 1 žlica sesekljanega peteršilja
- 2 paradižnika
- 200 g paradižnikove omake "mezge"

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- večji lonec
- kuhinjski nož

### PRIPRAVA OSNOVE

Večji lonec postavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje, seseklano čebulo, seseklano zeleno in sesekljan koromač. Pražimo 5 minut pri šibkem ognju. Dodamo sesekljane stroke česna, lovorov list in rezino limonine lupince. Pražimo še 5 minut pri šibkem olju.

### DODAMO PARADIŽNIK IN JUŠNO OSNOVO

Paradižnik grobo narežemo in dodamo v lonec skupaj s paradižnikovo omako "mezgo" in vinom. Premešamo in kuhamo 5 minut pri visokem ognju, da vino povre. Zalijemo z jušno osnovo, dodamo vejici peteršilja in kuhamo 10 minut. Solimo in popramo.

### SKUHAMO KROMPIR

Medtem ko se brodet kuha, skuhamo krompir. Krompir narežemo na večje kose, približno 2 cm x 2 cm. Damo ga v lonec s soljeno vodo in počakamo, da zavre. Nato ga kuhamo 12-14 minut, oziroma dokler ni skoraj kuhan.

### DODAMO RIBE

V brodet damo klapavice, kozice in odcejen krompir. Premešamo in na vrh položimo še file rib in jih vsaj do polovice rahlo potopimo v tekočino. Pokrijemo s pokrovko in pri rahlem vretju kuhamo 8-10 minut oziroma dokler se školjke ne odprejo. Preden postrežemo posujemo s sesekljanim peteršiljem.

### POSTREŽEMO

Razdelimo med štiri krožnike. Pazimo, da previdno vzamemo ribo iz lonca, saj je mehka in lahko razpade. Pokapljamo s kvalitetnim oljem in poljubno še dodano posujemo z listki

Sponsored

rezalna deska

koromača ali peteršilja ter rezino limone.