



JERNEJ KITCHEN

OMAKA S KUMARICAMI (RELISH)

Ta omaka s kumaricami ali Relish izvira iz Amerike. Odlična je za hot doge, burgerje in razne zvitke in tudi priprava je hitra in enostavna.

ZA	1	MANJŠO SKODELICO
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

OMAKA S KUMARICAMI

- 8 manjših delikatesnih kumaric
DROGA dobre
1/2 čebule
2 žlici sladkorja
1 čajna žlička škroba ali gustina
60 ml tekočine vloženih delikatesnih kumaric
160 ml hladne vode

SKUHAMO OMAKO S KUMARICAMI

Delikatesne kumarice in čebulo drobno sesekljamo. Damo v kozico. Dodamo sladkor, škrob (gustin), tekočino od vloženih kumaric in hladno vodo. Pristavimo na zmeren ogenj in med rednim mešanjem kuhamo 6 - 8 minut, da se mešanica zgosti.

POSTREŽEMO

Omako s kumaricami prestavimo v steklen kozarec in pustimo, da se ohladi. Nato prestavimo v skodelico in postrežemo s hot dogom, burgerjem ali drugimi zavitki. Poljubno zapremo kozarec s pokrovom in hranimo v hladilniku do uporabe.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- nož
kozica

Sponsored