



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 dobrote

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 Sponsored

nož
kozica