



JERNEJ KITCHEN

PERESNIKI ALLA VODKA

Peresniki alla vodka so krasen recept za zelo kremno in okusno pašto. Alkohol v omaki izpari, ostane pa bogat okus in nastane kremna omaka, ki je vrhunska.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

PERESNIKI ALLA VODKA

300 g mini peresnikov Zlato Polje

2 žlici oljčnega olja

1 čebula

1 čajna žlička origana

½ žličke mletega čilija

3 stroki česna

1 žlica sesekljanega peteršilja

2 lista bazilike

1 žlica paradižnikovega koncentrata

50 ml vodke

200 g paradižnikove passate

100 ml sladke smetane

1 žlica sveže naribanega parmezana,
za serviranje

PERESNIKI

V soljeni vreli vodi skuhamo peresnike po navodilih iz embalaže. Peresnike odcedimo in prihranimo 180ml vode od kuhanja.

OMAKA

Ponev z oljčnim oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljano čebulo, sesekljan origano in mleti čili. Pražimo 5 minut ob občasnem mešanju. Dodamo sesekljan česen, sesekljan peteršilj, sesekljano baziliko, premešamo in kuhamo še 2 minuti. Vmešamo paradižnikov koncentrat in ga pražimo 2 - 3 minute. Dodamo vodko in kuhamo še 2 minuti, da alkohol izpari. Dodamo paradižnikovo passato, ter začinimo s soljo in poprom. Kuhamo 5 minut.

PERESNIKI ALLA VODKA

V omako vmešamo prihranjeno vodo od kuhanja peresnikov, smetano in počakamo, da omaka zavre. Dodamo kuhane peresnike, premešamo in odstavimo iz ognja. Peresniki alla vodka razdelimo med štiri krožnike in postrežemo s sveže naribanim parmezanom.

TOOLS AND EQUIPEMENT

lonc

ponev

cedilo