



JERNEJ KITCHEN

ŽAR OMAKA

Ta omaka za žar se odlično poda z zelo široko paleto sestavin.

ZA 1 KOZAREC (250G)
PRIPRAVA: 60 MINUT

ŽAR OMAKA

- 1 manjša čebula
- 1 žlica olivnega olja
- 2 paradižnika
- 15 g sladkorja
- 1/2 žličke harise ali tabasco omake
- 1 čajna žlička koncentrirane paradižnikove paste
- 1 žlica konjaka ali viskija
- 2 žlici worcester omake
- 100 g jušne osnove ali vode
- 3 žlice balzamičnega kisa

TOOLS AND EQUIPEMENT

- deska za rezanje
- kuhinjski nož
- kozica
- lonc
- blender
- kozarec za vlaganje

ČEBULA

Čebulo sesekljamo. Na nizek ogenj pristavimo kozico z olivnim oljem. Dodamo čebulo in rahlo pražimo 10 minut, dokler se čebula ne zmehča.

ZELENJAVA

Pristavimo posodo z vodo in pustimo, da zavre. Očistimo paradižnika in z ostrim nožem za vrh vsakega zarezemo X. Potopimo v vrelo vodo za 10 - 20 sekund ter jih hitro položimo pod hladno, tekočo vodo, toliko, da preprečimo nadaljno kuhanje. Olupimo.

ZELENJAVA

Odstranimo semena iz paradižnika in paradižnikovo meso narežemo na manjše kocke. To dodamo v kozico s čebulo. Prav tako dodamo tudi paradižnikovo pasto, povečamo temperaturo ter kuhamo približno 1 minuto. Ko se prične paradižnik karamelizirati, dodamo sladkor, kuhamo kakšno minuto in deglaziramo s konjakom ali viskijem.

NASVET

[Paradižnikova semena lahko uporabimo v sendviču ali solati.](#)

Znižamo temperaturo, dodamo worcester omako, jušno osnovo ali vodo ter hariso ali tabasco omako. Kuhamo 30 minut na nizkem ognju.

Omako prelijemo v blender in dobro zmiksamo, tako da dobimo gladko, tekočo omako. Solimo in popramo po okusu. V kolikor je omaka pregosta, dodamo več tekočine.

Na srednje močen ogenj pristavimo kozico. Dodamo balzamičen kis ter ga kuhamo, dokler nam ne ostane samo ena žlica redukcije balzamičnega kisa. Dodamo žar omako, po potrebi solimo in kuhamo nadaljnih 5 minut na nizkem ognju.

SHRANJEVANJE

Žar omako hranimo v kozarcih za vlaganje v hladilniku do enega meseca, lahko pa jo uporabimo tudi kar takoj. Odlično se poda k vsem vrstam pečenga mesa, fajitam, tortiljam, sendvičem in hamburgerjem.

NASVET

Lahko naredimo tudi večjo količino žar omake in jo vložimo. Kozarce za vlaganje damo v vrelo vodo. Pustimo 5 minut. V vroče kozarce vložimo žar omako in pazimo da jih dobro zapremo, tako, da preprečimo vdor zraka. Na ta način lahko omako hranimo do enega leta na hladnem mestu.