



JERNEJ KITCHEN

CHIMICHURRI OMAKA

Chimichurri omaka, sveža, zeliščna in odlična.

ZA 1 MALI KOZAREC
PRIPRAVA: 10 MINUT

CHIMICHURRI OMAKA

- 1 pest svežega peteršilja
- 2 manjša posušena pekoča čilija (npr. piri piri)
- 1 čajna žlička sesekljanega svežega čilija
- 2 stroka česna
- 1 vejica svežega origana
- 1/4 žličke mletega origana
- 1/4 žličke mlete kumine
- 1/4 žličke mlete paprike
- 50 ml olivnega olja
- 1 žlica vinskega ali jabolčnega kisa
- sok 1/4 limete
- 3 vejice svežega koriandra

SESEKLJAMO SESTAVINE

Z nožem ali v sesekljalniku sesekljamo svež peteršilj, koriander, suh in svež čili, česen in origano.

PRIPRAVIMO OMAKO

V manjši skodelici premešamo suhe začimbe: mlet origano, mleto kumino, papriko, sol, poper. Dodamo olivno olje in kis ter dobro premešamo. V skodelico dodamo sesekljane sestavine in dobro premešamo. Po želji lahko dodamo še limetin sok za piko na i.

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Chimichurri omaka se odlično poda z različnimi pečenimi ribami, piščancem, svinjino. Odlična je tudi v različnih svežih solatah, ali kot pomaka za tortilla chips / krompirček. Hranimo v zaprti posodi v hladilniku do tedna dni.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- sesekljalnik (poljubno)