



JERNEJ KITCHEN

TRŽAŠKA OMAKA

Tržaška omaka je hitra omaka, pripravljena iz samo štirih sestavin. Odlična za ribe, lignje, pa tudi meso, za na pico ali v juhe. Slastna in preprosta.

ZA 200 ML (8 OSEB)
ČAS PRIPRAVE: 5 MINUT

TRŽAŠKA OMAKA

5 strokov česna

1 pest svežega peteršilja

120 ml olivnega olja

1 čajna žlička limoninega soka (sveže iztisnjena)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

kuhinjska deska

skodelica

kozarec za shranjevanje

PRIPRAVA

Česnove stroke olupimo in drobno seseklamo. Drobno seseklamo tudi peteršilj. Sveže iztisnemo limonin sok.

PRIPRAVA IN SHRANJEVANJE

V skodelici premešamo sesekljan česen, sesekljan peteršilj, olivno olje in limonin sok. Postrežemo z izbrano jedjo ali hranimo v kozarcu, v hladilniku do teden dni.

NASVET

[Dodamo lahko tudi manjšo količino olivnega olja. Od ene žlice do 120 ml, odvisno od namena uporabe in okusa.](#)