



## 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.](#)