



JERNEJ KITCHEN

ŠKAMPI NA BUZARO (HITRO IN ENOSTAVNO)

Škampi na buzaro so hitra in preprosta jed, ki je odlična za poletne dni in praznovanja. Preprost recept z vsemi namigi, ki jih potrebujete za pripravo.

ZA	2	GLAVNI JEDI ALI 4 PREDJEDI
PRIPRAVA	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

ŠKAMPI NA BUZARO

- 6 žlic olivnega olja
 - 1 manjša čebula
 - 2 žlici sesekljanega svežega peteršilja
 - 4 stroki česna
 - 1 kg celih škampov
 - 180 ml belega vina
 - 4 večji sveži paradižniki (približno 500g)
 - 200 g paradižnikove passate oziroma "mezge"
 - 1 žlica drobtin
 - 1/4 žličke žafrana (poljubno)
- TOOLS AND EQUIPEMENT** Oglas
- večja ponev
 - kuhalnica
 - kuhinjski nož
 - rezalna deska
 - servirni krožnik

PRIPRAVA

Na zmeren ogenj damo večjo ponev. Dodamo olivno olje, sesekljano čebulo in polovico sesekljanega peteršilja. Premešamo in kuhamo 2 minuti. Dodamo sesekljan česen in škampe. Premešamo in kuhamo še 2 minuti. Vedno uporabimo cele škampe, saj dodajo odlično morsko aromo in bodo naredili jed bogatejšo in okusnejšo.

OMAKA

Dodamo belo vino (brez skrbi, med kuhanjem bo alkohol izparel in ostal bo le slasten okus). Kuhamo 5 minut, nato prestavimo škampe na večji krožnik. Dodamo sesekljane sveže paradižnike, paradižnikovo passato "mezgo" in drobtine. Začinimo s soljo in poprom ter dodamo še 50 ml vode. Kuhamo še 15 minut.

DOKONČAMO IN POSTREŽEMO

Omake mora biti sedaj reducirana, kremasta in bogata. Škampe vrnemo v ponev in kuhamo še 5 - 8 minut. Poljubno dodamo še 1/4 žličke žafrana, ki bo obogatil okus. Škampe na buzaro prestavimo na servirni krožnik. Posujemo s preostalim sesekljanim peteršiljem in postrežemo s puhastim belim kruhom.