



## 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.