Kuvani škembici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg škembica
- 4 glavice crnog luka
- 4 cena belog luka
- 2 dl ulja
- 1 šargarepa
- 1 kašika brašna
- 1 kašika paradajz pirea
- 1 kašicica aleve pairike
- 1 kašicica seckanog peršuna
- 4 zrna bibera
- 1 list lorbera
- malo sirceta
- so

Priprema

Škembice ocistiti, oprati, skuvati i iseci na rezance. Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckani crni i beli luk, dodati škembice, biber u zrnu, list lorbera, paradajz, šargarepu isecenu na kolutove i so. Naliti mlakom vodom i kuvati dok škembici ne budu mekani. Potom napraviti zaprsku od ulja, brašna i aleve paprike, sipati je u jelo, malo prokuvati i skinuti. Dodati peršunov list i zakiseliti sircetom ili sokom od limuna.