

Dalmatinski škembici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg škembica
- 50 g suve slanine
- 4 cena belog luka,
- 2 glavice crnog luka
- 1 šolja belog vina
- 1 kašika pirea od paradajza
- 1 kašicica brašna
- peršunov list
- mleveni bibsr
- so

Priprema

Očišcene škembice oprati u nekoliko voda, posoliti pa staviti u ekspres-lonac i kuvati oko pola sata od momenta kada pocne da šišti. U obicnom lopcu treba kuvati oko 5 casova na tihoj vatri. Potom lonac skinuti sa šporeta a kada se ohladi, otvoriti i izvaditi škembice. Ocediti ih od vode, ohladiti i iseci na rezance.

Dve glavice sitno iseckanog crnog luka ispržigi i kada porumeni dodati u njega škembice da se sve zajedno još malo prži. Suvu slaninu iseckati sasvim sitno, beli luk i kašiku peršunovog lista, pa to usuti u propržene škembice. Dodati jednu kašiku pirea od paradajza, kašicicu brašna umucepog u šolji belog vina, pa sve naliti jednim litrom sune (voda u kojoj su se kovali škembici). Posoliti i pobiberiti no ukusu i ostaviti da krcka na šnoretu.