

Gambori na buzaru



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje gambora (ili morskih plodova)
- 1 glavica crnog luka
- 4 cena belog luka
- 1 kafena šolja pirinca
- konzerva pelata ili tomato paradajz u tetrapaku
- so
- biber
- peršun
- 1,5 dl belog vina (može i manje, po ukusu)
- 2 kašike masinovog ulje
- tost hleb

Priprema

Sitno iseckati crni luk, a kroz pasir beli luk, što sitnije. Pržiti na zagrejanom masinovom ulju, uz povremeno dodavanje mlake vode.

U posebnu posudu skuvati pirinac. Kad je luk izdinstan dodati gambore (ili morkse plodone), sve izmešati i pržiti 10 - 15minuta. Kad je gotovo pelat (ili tomato), dinstani još 5 minuta. Nakon toga dodati pirinac. Mleveni biber i so po ukusu, i dodati 1,5 dl belog vina.

Poklopiti i ostaviti da se sve uđinsti, dok se ne zgusne (dok vino ne ispari). Dodati peršunovog lišca po ukusu. Marinada: U zavisnosti od broja osoba uzeti (za 4 osobe) 1,5 dl ulja, 6 cena belog luka ispasirati, dodati u ulje. Dodati 2-3 kašicice limunovog soka (po ukusu), malo mlevenog bibera, i peršunovog lišca.

Ostaviti 15minuta-pola sata (što duže to bolje, da beli luk pusti aromu, kao i peršun), povremeno promešati. Na ispržen topao tost, naneti masu i služiti uz gambore (morske plodove).

Preporučujem cašu suvog belog vina.