

Škembe u saftu



Sastojci

Potrebno je:

- 1-1.2 kg škembici (tripice)
- 1 dl crnog vina (vranac)
- 4 glavice crniog luka
- 5-6 cena beliog luka
- 1 veza peršuna list
- 2 kom crvene paprike roge
- 3 kom paradajza
- 2 kom šargarepe
- 2 kom korena peršun
- 2 kafene kašičice majcina dušica (svežih listica)
- 4 kafene kašičice slatke mlevene paprike
- 1 kafena kašičica tucane ljute paprike (ili po ukusu)
- po ukusu so
- po ukusu mešavinog bibera
- 2 lista lovora, lorbera

Priprema

Škebice dobro oprti pod mlazem hladne vode i nožem odstraniti sve što nije lepe svetle boje. Škembice potom ocedimo dobro od vode, narežemo na trake i zamrznemo, naj bolje dan pre pripreme. Škembice zabrznute spustimo u ključalu vodu koju smo predhodno posolili i kuvamo poklopljeno oko 2.5 sata +- u zavisnosti od starosti.

Luk izdinstamo na malo ulja da se otopi pa ubacimo u blender i napravimo kašu. Parpiku, šargarepu, beli luk zelen, peršun usitnimo što sitnije u blenderu, sjedinimo sa lukom dolijemo oko pola litre vode i vratimo na šporet. Paradajz takoe usitnimo u blenderu i dodamo ostatku povrce. Posolimo, pobiberimo, dodamo mlevenu slatku papriku i tucanu ljutu papriku pa sve zajedno kuvamo oko dva sata da dobijemo lep sos.

Kada je povrce skuvano i sjedinjeno dodamo majcinu dušicu, lovor (tj lizni pa baci kako moj muž zove) i škembice i dodamo oko dve kutlace softa vode u kome su se škembici kuvali ostatak bacimo. Sve zalijemo sa deci crnog jaceg vina (vranac) i kuvamo još oko 10 min samo da ispari alkoholna aroma.

Kao prilog može se poslužiti testo, bareni krompir, njoki.

Ukoliko vam se škembici malo više osete dok su sveži jer možda mesar nije naj bolje ocistio moj savet vam je da pored zamrzavanja bacite prvu vodu kuvanja negde na sredini, znaci nakon sat i nastavite kuvati u cistoj posoljenoj vodi.