

# **Gambori u pikantnom umaku**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200** g zamrznutih, ocišcenih gambora
- **1** cenbegog luka
- **3 režnjamariniranog** sušenog paradajza
- **1** manja šargarepa
- **2** zelene masline iz slanice
- **malotucane ljute paprike**
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **malomešavine mediteranskog zacinskog bilja**
- **malomaslinovog ulja**
- **20-40 ml kvalitetnog belog vina**
- **malosoka od limuna**
- **50 ml pavlake za kuhanje**
- **50 g pirinacne spiralne testenine**

## **Priprema**

Zamrznute gambre odledite na sobnoj temperaturi, operitie ih i osušite papirnim kuhinjskim ubrusom. Nakon odleivanja i sušenja gabori su težili 120 g. Sa lenog dela svakog racica skinite tanku crvenu žilu povlacenjem sa jednog kraja (veoma se lagano skida).

Beli luk narendajte na rendu za beli luk ili sitno iseckajte. U ciniju staviti narendan ili iseckan beli luk, so, mleveni biber, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, tucanu ljutu pariku, osušene gambore i malo maslinovog ulja i dobro promešajte. Ostavite gambole da odstoje u marinadi minimum 15 minuta.

Pirinacnu testeninu staviti kuvati u kljucalu slanu vodu u koju smo dodali malo ulja i kuvati 6 minuta (prema uputstvu na kesici). Kuvanu testeninu isprati pod mlazom hladne vode i iscedite. Uzeti tiganj takve velicine da gambori prilikom prženja budu lepo rasporeeni u tiganju. U tiganju zagrejati malo maslinovog ulja. Na zagrejanom maslinovom ulju rasporedite gambole iz marinade, kratko promržiti da gabmori porume, te ih izvaditi iz tiganja.

U tiganj staviti marinadu u kojoj su odležali gambori, iseckani marinirani sušeni paradajz, izrendanu šargarepu, masline iseckane na kolutove, limunov sok i belo vino i kratko propržiti. Na kraju dodati pavlaku za kuvanje i kratko prodinstati.

Kada baci kljuc vratiti gambole u umak i kratko prodinstati.

Dodati kuvanu testeninu i promešati.

Servirajte!

## **Savet**

Neki dan sam posetila veliku robnu kuu Idea u Senti i naišla na na lepe morske ribe i raie. Rakove – škampe sam veoma davno jela i posle toga nikada nisam ni jela a još manje pripremala iste. Raii – gambori (kozice) su bili duboko zamrznuti i u pakovanju se nalazilo 350 g. Odluila sam da ih kupim i da probam da ih napravim. Kod kue sam odmah prionula traženju recepata za pripremu gambora i moram priznati da mi se u veini recepata nije dopadao sastav ostalih namirnica pa sam pokušala napraviti neku moju varijantu. Kada eksperimentišem uvek radim sa manjom koliinom namirnica jer u pravilu nikada ne možete biti 100% sigurni u uspeh primjenjenih kombinacija. Na moju sreu okus me je oduševio.