

## *Gambori u pikantnom umaku*



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** zamrznutih, očišćenih gambora
- **1** cenbelog luka
- **3 reznja** mariniranog 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 kuvanje
- **50 g** pirinacne spiralne testenine

### **Priprema**

Zamrznute gambore odledite na sobnoj temperaturi, operite ih i osušite papirnim kuhinjskim ubrusom. Nakon odleđivanja i sušenja gambori su težili 120 g. Sa ležnog dela svakog racica skinite tanku crvenu žilu povlačenjem 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 gambore da odstoje u marinadi minimum 15 minuta.

Pirinacnu testeninu staviti kuvati u ključalu 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 raspoređeni u tiganju. U tiganju zagrejati malo maslinovog ulja. Na zagrejanom maslinovom ulju rasporedite gambore iz marinade, kratko promržiti da gambori 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 ključ vratiti gambore u umak i kratko prodinstati.

Dodati kuvanu testeninu i promešati.

Servirajte!

## **Savet**

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