Napokon nešto dobro

**Autor**Vlado Lubina

ShareTweetSaveEmail
1

Ovo je drugi slijed ili prvi (od volje vam). Da ponosno napomenem da je velika većina sastojaka domaća i iz mog kraja, kuće ili vrta (domaća mljevena slatka i ljuta paprika, bijelo vino graševina , somina od 3 kg iz Drave, domaći rezanci, kuhana rajčica, češnjak, dimljena slanina itd:))
Izrežemo tri veća crvena luka što sitnije (ne blendati ili mljeti). U zagrijanu posudu popržimo posoljeni luk na ulju, kada se luk zacaklio stavimo češnjak narezan na sitno i zajedno pržimo još minutu-dvije, dodajemo kipuće vode oko pola litre i ostavimo da se kuha nekih 20 minuta. Kada je voda već skoro isparila, a luk na pola kuhan stavljamo komade soma, ulijemo litru vode kipuće, dodajemo punu jušnu žlicu mljevene slatke paprike, čajnu žlicu ljute mljevene paprike, dva deci rajčice kuhane, posolimo, poparimo i dodamo na pola prepolovljenu svježu crvenu roga papriku. Sve skupa kuhamo 40 minuta i pred sami kraj ulijemo deci bijelog vina graševine. Jelo je gotovo, domaći rezanci od supruge su gotovi i možemo početi servirati. Na jednu stranu tanjura stavimo rezance, posipamo sa odličnom kombinacijom od svježeg kravljeg sira i Zvijezda majoneze sa okusom slanine, dodatno još posipamo sa komadićima pržene dimljene domaće slanine, pored tjesta usipamo juhe i uzmemo komad soma , obavezno stavimo partikle i možemo krenuti sa uživanjem. Dobar tek.

Napokon nešto dobro






3 kg dravskog soma
1 jušna žlica slatke mljevene baranjske paprike
1 čajna žličica ljute domaće mljevene paprike
100 ml kuhane rajčice
100 ml bijelog vina (graševina)
3 kom. veća crvena luka
3 kom. režnja češnjaka
3 g soli
1 g mljevenog papra
1 l vode
1 kg domaćih širokih rezanaca
100 g svježeg kravljeg sira
1 jušna žlica Zvijezda majoneze sa okusom slanine

200 g domaće dimljene slanine
1 kom. svježe crvene paprike (roga)



NAMIRNICE

3 kg dravskog soma
1 jušna žlica slatke mljevene baranjske paprike
1 čajna žličica ljute domaće mljevene paprike
100 ml kuhane rajčice
100 ml bijelog vina (graševina)
3 kom. veća crvena luka
3 kom. režnja češnjaka
3 g soli
1 g mljevenog papra
1 l vode
1 kg domaćih širokih rezanaca
100 g svježeg kravljeg sira
1 jušna žlica Zvijezda majoneze sa okusom slanine
200 g domaće dimljene slanine
1 kom. svježe crvene paprike (roga)

Način pripreme

1

Ovo je drugi slijed ili prvi (od volje vam). Da ponosno napomenem da je velika većina sastojaka domaća i iz mog kraja, kuće ili vrta (domaća mljevena slatka i ljuta paprika, bijelo vino graševina , somina od 3 kg iz Drave, domaći rezanci, kuhana rajčica, češnjak, dimljena slanina itd:))
Izrežemo tri veća crvena luka što sitnije (ne blendati ili mljeti). U zagrijanu posudu popržimo posoljeni luk na ulju, kada se luk zacaklio stavimo češnjak narezan na sitno i zajedno pržimo

još minutu-dvije, dodajemo kipuće vode oko pola litre i ostavimo da se kuha nekih 20 minuta. Kada je voda već skoro isparila, a luk na pola kuhan stavljamo komade soma, ulijemo litru vode kipuće, dodajemo punu jušnu žlicu mljevene slatke paprike, čajnu žlicu ljute mljevene paprike, dva deci rajčice kuhane, posolimo, poparimo i dodamo na pola prepolovljenu svježu crvenu roga papriku. Sve skupa kuhamo 40 minuta i pred sami kraj ulijemo deci bijelog vina graševine. Jelo je gotovo, domaći rezanci od supruge su gotovi i možemo početi servirati. Na jednu stranu tanjura stavimo rezance, posipamo sa odličnom kombinacijom od svježeg kravljeg sira i Zvijezda majoneze sa okusom slanine, dodatno još posipamo sa komadićima pržene dimljene domaće slanine, pored tjesta usipamo juhe i uzmemo komad soma , obavezno stavimo partikle i možemo krenuti sa uživanjem. Dobar tek.




