

Peresniki s paradižnikom in kaprami

Priprava:

Za pripravo **peresnikov s paradižnikom in kaprami**, najprej olupimo čebulo in česen in ju na drobno sesekljamo. Sardele do suhega odcedimo in jih narežemo na trakove.

Segrejemo olivno olje, na katerem prepražimo čebulo in česen, za kratek čas pa dodamo še sardele in papriko. Primešamo paradižnikovo mezgo in dodamo balzamični kis. Dodamo še paradižnike iz konzerve (vključno s sokom) in jih pretlačimo.

Prilijemo zelenjavno juho in začинimo s soljo in poprom ter kuhamo ca. 10 minut.

Peresnike skuhamo v slani vodi, kot je to zahtevano na embalaži. K omaki primešamo kapre in olive, na hitro zavremo in začинimo. Peresnike dobro odcedimo in jih temeljito primešamo omaki.

Peresnike s paradižnikom in kaprami razporedimo po krožnikih, jih posipamo s parmezanom in okrasimo z listi bazilike.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: glavna jed

Regija: Italija

Lastnosti: ugodna kuhinja

Sestavine za 2 porcije:

- 1 pločevinka paradižnikov (olupljenih)
- 15 g kaper
- 1 strok česna
- 50 g oliv (črnih)
- 200 g peresnikov
- 50 ml zelenjavne juhe
- 1 jedilna žlica paradižnikove mezge
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 1 jedilna žlica balzamičnega kisa
- 1/2 paprike
- 1 konzerva sardel
- 1 čebula (majhna)
- sol
- poper
- parmezan