

## Gobe, vložene v marinadi iz kisa in olivnega olja



Foto: Eutoch fotolia.com

### Priprava:

Vinski kis, belo vino, olivno olje, česen, čebuli, sol, poprova zrna, timijan, rožmarin in lovorjeve liste pol ure kuhamo na majhnem ognju. Primešamo sirovke, zavremo in 10 minut kuhamo na majhnem ognju. Ko polnimo kozarce, položimo v vsakega eno noževno konico začimb za vlaganje.

### Nasvet:

Primerno še posebej za sirovke.

**Čas priprave:** 30 do 60 min  
**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar  
**Vrsta menija:** priloga

### Sestavine:

- 1/4 l vinskega kisa
- 1 l belega vina
- 3/4 l olivnega olja
- 1/2 stroka česna (kitajskega)
- 2 čebuli (majhni)
- 5 čajnih žličk soli
- 2 čajni žlički poprovih zrn
- 1/2 čajne žličke timijana
- 1 čajna žlička rožmarina
- 6 lovorjevih listov
- 1,5 kg sirovk
- 1 noževa konica začimb za vlaganje (na kozarec)