

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)