

63. RECEPT

TEMA : ŠUNKINI ZAVITKI S POROM IN SIROVO OMAKO

Sestavine za 3 osebe:

- 100 g šunke
- 600 g pora
- 30 g masla
- 20 g mehke moke
- 2 dl mleka
- 1 dl juhe
- 100 g trapista
- 1 surov rumenjaki
- Sol
- poper

Priprava :

Por po dolgem prerežete, da lahko odstranite vso umazanijo. Mlade dele pora položite v skledo in dušite 10 minut. Nato pustite pokrito še 5 minut. Medtem pa pripravite omako. V večjo posodo daste maslo in jo lahko za minuto postavite v mikrovalovko, da se maslo raztopi. Nato vanj vmešate moko in dobro premešate. Dodate tekočino, v kateri se je kuhal por, juho iz jušnega koncentrata, mleko in premešate. V mikrovalovki kuhate 3 minute. V tako pripravljeno omako že lahko vmešate čim bolj na drobno nariban trdi sir in rumenjaki. Nato po okusu solite in popoprate ter še 2 minuti kuhate.

Vir: knjiga Zelenjavne jedi, Poslovni sistem Mercator