
Rezanci s kozicama

Autor: Patricija



Rezanci s kozicama.

Sastojci

750 g rajčica

žlica sitno nasjeckanog bosiljka

2 žlice maslinova ulja

sol i crni papar

500 g sirovih većih kozica ili škampa bez glave

250 g sviježe tjestenine

3 3 usitnjena režnja češnjaka

Način pripreme

Zakuhajte vodu. Zarežite križić na svakoj rajčici, potom ih prelijte kipućom vodom i ostavite dvije minute.

Potom ogulite kožu.

Razrežite ih na četvrtine, a sjemenke zgulite u najlonsko sito postavljeno nad veliku posudu.

Iscijedite što više soka iz sjemenki, a potom ih bacite.

Rajčice nasjeckajte na kockice i dodajte soku, potom primiješajte bosiljak, ocat i žlicu ulja.

Posolite i popaprite pa odložite sa strane.

Zakuhajte lonac vode za tjesteninu.

Ogulite kozice, a potom oštrim nožem odstranite tamnu nit s mesa.

Isperite ih i osušite kuhinjskim papirom.

Kuhajte tjesteninu prema uputama na omotu.

U međuvremenu u velikoj teflonskoj tavi na jakoj vatri zagrijte žlicu ulja.

Kad se ulje jako zagrije, poslite kozice i pržite ih miješajući dvije minute.

Dodajte češnjak i nastavite pržiti još tri minute dok kozice ne poprime ružičastu boju.

Ocijedite tjesteninu i primiješajte umaku od rajčica.

Dodajte kozice i ulje s češnjakom.

Ostale napomene

Rezance s kozicama ukrasite peršinom.



Rezanci s kozicama

<http://gastroistra.com>

Vrijeme pripreme	45 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	