

Vampi mame Sonje

SESTAVINE

60 dag kuhanih narezanih vampov
6 dag olja
5 dag na kockice narezane slanine,
hamburške slanine ali prekajenega
mesa
10 dag ocvrte čebule
2 stroka česna
5 dag na drobno narezanega pora
5 dag na drobno naribanega
korenja
1-2 dag paradižnikove mezge
0,5 dag paprike v prahu
1 žlica moke ali drobtin - po potrebi
Lovor list
Belo vino
Zelenjavna osnova za zalivanje
(lahko tudi suha juha ali juha)
Sol in poper
Nariban parmezan in nasekljan
peteršilj za serviranje.



POSTOPEK

1. Kuhane narezane vampe najprej prevremo in odcedimo.
2. Nato jih damo kuhat v zelenjavno osnovo, toliko, da prekrije vampe.
3. Ko vampi zavrejo, dodamo ocvrto čebulo, por, korenje in lovorjev list.
4. Posebej naredimo prežganje. Na olju prepražimo slanino, moko, papriko, paradižnikovo mezgo in sesekljan česen, da zadiši. Zalijemo z jušno osnovo, premešamo in dodamo vampom.
5. Dodamo sol in poper in dobro prekuhamo.
6. Jed lahko izboljšamo z belim vinom ali limoninim sokom.

KAKO JED POSTREŽEMO

V ogret globok krožnik ali jušno skodelico najprej zlijemo vampe, dodamo parmezan in peteršilj in okrasimo z vejico peteršilja.

Pa dober tek!