

ARTIČOKE PO GRŠKO

Grčija za 4 osebe

Postrezite z rižem, ki bo vpil omako, začinjeno s koromačem in koprom.

	1. korak	
4 artičoke		
	2. korak	
1 skodelica (100 g) po dolžini prerezanega, nato pa tanko narezanega korenja		1 skodelica (110 g) tanko narezanega koromača ali zelene
	3. korak	
¼ skodelice (60 ml) oljčnega olja		ščepec asafetide (neobvezno)
¼ skodelice (60 ml) raztopljenega ghija ali masla		½ žličke soli
¼ skodelice (60 ml) limoninega soka		črni poper
1 žlička koromačevih semen		
2 žlici ali več nasekljanega svežega kopra ali 1 žlička sušenega kopra		

1. Porežite vršičke listov in odrežite peclje tako, da bodo artičoke stale pokonci. Postavite jih v širok lonec, dodajte toliko vode, da jih prekrije in pustite zavreti. Pokrijte, zmanjšajte ogenj in kuhajte okoli 15 minut, da se komaj mehke. Odcedite.
2. Pečico segrejte na 180°C.
3. Zmešajte korenje in koromač ali zeleno. Zmes enakomerno porazdelite po pekaču s pokrovom. Artičoke postavite pokonci na zelenjavo.
4. Zmešajte olje, ghi ali maslo, limonin sok, koromačeva semena, koper, asafetido, sol in ščepec popra. Mešanico prelijte čez zelenjavo.
5. Pokrijte in pecite okoli 45 minut, dokler se zelenjava ne zmehča.

