

RDEČA PESA S POMARANČO, INGVERJEM IN METO

Za 4 do 6 oseb

Okus pese poudarimo s sladko kislimi postopki, obenem pa s tem še dodatno uravnamo vato. S pomarančo postane pesa neverjetno okusna. Dodajte pomarančni sok in lupino tudi k ostalim omakam, ki peso popestrijo, recimo k sladko kisli omaki in kisli smetani.

	1. korak	
6 majhnih gomoljev pese	2. korak	
1 žlica ghija ali masla		1 žlica nasekljanega svežega ingverja
Ščepec asafetide (neobvezno)	3. korak	
2 žlički sladkorja		2 žlici nasekljane sveže mete
2 žlički škrobove moke ali		ali 2 žlički zdrobljene sušene mete
koruznega škroba		1 skodelica (240 ml) pomarančnega soka

1. Pesa obrežite in narežite na četrtine. Specite jo ali skuhajte v sopari, da se zmehča.
2. Olupite jo. V ponvi raztopite ghi ali maslo. Dodajte asafetido in ingver ter pražite na šibkem ognju približno 1 minuto. Pogosto premešajte.
3. V pomarančni sok vmešajte sladkor in škrobovo moko ali koruzni škrob, da se stopi. Mešanico vlijte v ponev in jo ob stalnem mešanju kuhajte, dokler se ne zgosti. Omaki dodajte peso in meto.



Recepti so izbrani iz knjige NEBEŠKA POJEDINA, avtorice Miriam Kasin Hospodar.

Izdala založba Stella.