

FERGESE - Pikantni umak sa sirom na Albanski način

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

peršin 1 žlica

luk crveni 1 glavica

Kravlji sir 4 žlica

Brašno namjensko 1 žlica

ulje maslinovo 100 ml

masti maslac 1 žlica

paprika crvena 4 komada

svi začini origano 1 žlica

pelati 1 konzerva

Priprema:

1.U lonac zagrijati ulje, zatim dodati sitno nasjeckani luk, popržiti 2 minute, zatim dodati češnjak, popržiti oko 1 minutu i na kraju dodati sitno nasjeckane paprike, rajčice, šećer, peršin, mljevenu papriku i origano i kuhati oko 7-10 minuta. Tekućina treba potpuno ispariti.

2.U malom loncu zagrijati maslac i dodati brašno, propržiti oko 1-2 minute, maknuti sa štednjaka i umiješati sir.

3.Dodati sir s brašnom i casu vode u umak i sve zajedno promiješati i lagano kuhati 2-3 minute da se umak zgusne.

4.U vatrostalnu zdjelu uliti malo maslinovog ulja, zatim dodati umak i na vrh jedan komad paprike i zapeći u pećnici ili ispod grila oko 4-5 minuta. Posuti s malo svježeg peršina.

Posluživanje:

Ja sam servirala uz Albansko tradicionalno jelo Tave Kosi.

Savjet:

Odličan umak koji se inače servira uz topli kruh, a možete ga servirati uz krumpir ili tjesteninu. Kod mene je bio savršen uz janjetinu i rizu kuhanu u jogurtu, još jedan Albanski tradicionalni recept.