

## 61. RECEPT

### TEMA : KOLERABA S HOLANDSKO OMAKO

Sestavine za 2 osebi:

- 4 kolerabe
- 40 g masla
- 1,5 dl juhe
- 3 rumenjake
- Sol
- Poper
- 1 žlička limoninega soka

Priprava :

Očiščeno kolerabo olupite in odstranite olesenele dele. Nekaj mladih, zelenih listov shranite za dekoracijo. Kolerabo narežete na tanke rezine. Stresete jo v skledo in dolijete 1 dl vode. Nato kuhamo nekaj minut. V skledi približno 1 minuto segrevamo maslo. V nekoliko višji posodi medtem razžvrkljate rumenjake, limonin sok in 1,5 dl tekočine, v kateri ste skuhali kolerabo. Nato ob stalnem mešanju dodajate ohlajeno maslo, osolite, popoprate in lahko to nekaj sekund segrevamo v mikrovalovni pečici. Omake pa se ne sme kuhati. Kuhano kolerabo razdelite na krožnike, zalijete s holandsko omako in okrasite z narezanimi listi kolerabe. Kot prilogo lahko ponudite mlad kuhan krompir.

Vir: knjiga Zelenjavne jedi, Poslovni sistem Mercator