

Marinara

400 g čebule, enakomerno narezane na lističe ali kocke
2-4 zrna nasekljanega česna (odvisno od velikosti zrn in osebnega okusa)
ščepec posušenega origana
čili, po želji
sladkor, sol in poper po okusu
6 konzerv celega paradižnika (po 480g vsaka)
2 tetrapaka mezge (po 500 ml)
cca 1 dl belega vina
olivno olje, maslo

V loncu na nekaj segrelih žlic olja in masla stresemo čebulo, origano in čili. Dodamo žličko sladkorja, posolimo in popopravimo. Pražimo kakih 15 minut. Vzemimo si čas in res dovolimo čebuli, da se lepo zmehča, končni izdelek bo veliko boljši. Dodamo česen, pražimo, da zadiši in pazimo, da se ne zažge, samo par minut torej. Na vrsti so paradižniki.

Doda se še mezga, kak ščepec soli in nekaj sveže mletega popra ter preostalo vino.

Paradižnike s kuhalnico (ali mečkalcem krompirja) na grobo zmečkamo in pustimo, da lepo počasi vre v na pol pokriti posodi kakšne pol ure. Tu in tam premešamo, kontroliramo, da ni ogenj premočan, ker bi bilo škoda, da se marinara prime dna posode. Marinara ni mišljena, da bi bila spasirana v čisto gladek pire. Nekaj teksture naj ima. Koliko, je stvar osebnega okusa. Mezgo lahko nadomestimo s še dvema konzervama paradižnika če nam je pač bolj všeč takšna bolj »groba«.

S paličnim mešalnikom zmeljemo na željeno konsistenco, po želji dodamo še malo sladkorja (da ublažimo kislost paradižnika), sol in poper. Marinara naj počasi kipi (spet, premešati tu in tam) še kakšne pol ure. Lahko tudi malo manj, če se nam zdi, da je že dovolj gosta.

Takšno omako lahko tudi zamrznemo. Sama ohlajeno nalijem v steklene kozarčke, kozarce in večje glaže, kak milimeter pod robom, do vrha pa nalijem olivno olje in zaprem. Odprt kozarec je dobro čim prej porabiti, zato uporabljam kozarčke v toliko različnih velikostih. Odvisno od obroka, ki ga pripravljam, odprem pač primerno velik kozarec marinare.

In zakaj sploh uporabiti marinaro?

Kot hitro omako za testenine:

v ponvi segrejemo olje, po želji hitro popražimo še malo česna, vlijemo marinaro, ko zakipi, dodamo sveže liste bazilike, kuhamo 5 minut, dodamo sveže kuhane testenine in po vrhu naribamo parmezan. Variant za takšno omako je neskončno. Dodajamo lahko začimbe po izbiri. Posušene dodamo že k česnu, da med praženjem spustijo svojo aromo, sveže pa bolj proti koncu kuhanja.

Nadomesti lahko kečap pri pici, dodamo jo v omako bolognese, puttanesco, arrabiato, pa v lazanjo, z njo zalijemo popečene mesne kroglice, čufte, piščanca (cacciatore)...

Marinara lahko uporabimo kot varianta salse, dodamo vložene ali sveže čilije za pikantnost po osebnem okusu. Kot takšno lahko uporabimo tudi kot sestavino v mehiških jedeh (enchiladas, burritos, quesadille, ...).

Sama sem jo uporabila tudi pri kuhanju polnjene paprike.

Skratka, meni je marinara prava tavžentrožca za kuho in vedno je na zalogi v hladilniku.