

# BUZARA

Za dve osobe

cca 1Kg kozica srednje veličine(može škampi , dagnje)  
1 EL koncentrata od rajčice  
1 TL Vegete  
1 TL meda  
1/2TL bjelog papra  
300 g crvenog luka  
2 režnja češnjaka  
1 DL maslinovog ulja  
1,5-2 DL bjelog vina  
1EL sjeckanog peršuna  
krušnih mrvica po potrebi



Postupak:

Izdinstamo luk na maslinovom ulju dok ne postane žut i tada dodamo koncentrat od rajčice, med i češnjak (1.). Med možemo i izostaviti, ako želimo da bude malo kiseliije, također u zavisnosti o kiselosti rajčice i vina količina meda može i varirati, probajte..

Prodinstajte tek toliko da češnjak zamiriši i podlijte vinom. I pustite da zakipi (2.)

Samo lagano proprane kozice ili škampe, ili školjke ubacite u posudu i oprezno promješajte (3.)



Na ovom mjestu bi dodao, radite li sa školjkama dodajte manje vina( jer su one pune vode pa ce saft bit rjeđi, poslje ga možete zgusnuti krušnim mrvicama, također NE dodajte dodatno sol ni vegetu, školjke su pune soli od morske vode)

Poklopite posudu i na laganoj vatri prodinstajte 15-20 min. svako malo protresite posudu da bi se kozice ravnomjerno dinstale. Želite li rjeđi saft(tj. više safta) podlite samo malo vode ili bolje juhom( mesne ili riblje ako imate pri ruci) Izbjegavajte mješanje da se kozice nebi polomile i na kraju dobili samo kašu :-)

Nakon 20 minuta izvadite kozice , provjerite da li je gustoća sosa po vašem ukusu, možete ga zgusnuti sa krušnim mrvicama, ubacite peršun, promješajte i prelite sos preko kozica i servirajte samo sa friškim bjelim kruhom.



Ne zaboravite u jednu posudu narezati par kriški limuna i ocjediti malo soka te zaliti sa mlakom vodom, vidjet će te nakon tri kozice, tražit će te nešto za isprat prste. Kozice, škampi i školjke jedu se rukama.

Cjelu pripremu možete napraviti i sa crvenim vinom, bit će to crvena buzara.

Razlika je po meni smo u boji.

Sve skupa zalite sa nekim lakšim vinom sa većim postotkom kiseline, za bolju probavu.

Premda jelo nije teško, pojest će te sa njim brdo kruha točajući ga u pre finom saftu, pa će vam malo kiseline dobro doći.

Živjeli i dobar tek :D

Recept by tom971® [tom@971web.de](mailto:tom@971web.de) [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)