

# RECEPT #2: PO EMONSKO

## Leča s kostanjem

Rimska kuhinja je bila pestra in zanimiva ter predstavlja temelj tega, čemur sodobni ljudje pravimo mediteranska dieta. Poleg tega, da so Rimljani vino skoraj vedno mešali z vodo in različnimi začimbnimi dodatki, velja izpostaviti še dve aromatični omaki na osnovi fermentiranih rib – garum in likvamen –, s katerima so začinjali praktično vsako jed. Za sodobni nadomestek priporočamo fermentirane ribje omake, ki jih uporabljajo predvsem kuhinje jugovzhodne Azije.

### Sestavine:

250 g kuhane leče

250 g kuhanega ali pečenega kostanja

timijan

koriander

črni poper

olivno olje

med

ribja omaka

### Postopek:

Kuhano lečo in olupljen kostanj premešamo. Zrna koriandra in črnega popra nežno prepražimo v nenamaščeni ponvi, da lepo zadišijo. Stremo jih v možnarju, nato jim dodamo lističe timijana.

To začimbno mešanico dodamo leči in kostanju. Vse skupaj pokapamo z medom, olivnim oljem in ribjo omako, še enkrat dobro premešamo in postrežemo.

Približek rimski ribji omaki sicer lahko naredimo tudi sami: pripravimo tako gosto raztopino soli in vode, da na njeni površino plava jajce. V to raztopino denemo sardele, ki jih pustimo v čimbolj celem stanju (ne odstranjujemo drobovja, glav in kosti), in zavremo. Kuhamo na majhnem ognju, dokler tekočina skoraj ne povre. Nato vse skupaj pretlačimo skozi cedilo. Tekočini, ki je ostala, prilijemo malo grozdnega ali jabolčnega soka in vse skupaj še enkrat prevremo.

Uporabljamo ohlajeno.