

## ARTIČOKE SA MLADILM BOBOM I BIŽIMA

- 5 do 10 artičoka (zavisno o količini ljudi za koje se sprema i finansijskoj situaciji jer nisu tako jeftine na pijaci)
- 300 gr mladog boba
- 300 gr mladih biži
- pretusimul
- bili luk
- prezla
- sol, papar
- maslinovo ulje
- dobro bili vino

Artičoke čistite tako da im odrežete peteljku i listove koji su malo oštećeni, a oni se nalaze obično pri dnu artičoke. Kad ih očistite, stavite ih u vrelu, slanu vodu, u koju ste nakapali soka od pola limuna, potopite artičoke tako da ih obrnuto okrenete i kuhate u vodi desetak minuta. Kad su one blansirane izvadite ih i ocijedite.

Mladi bob i biži prokuhajte, a duljina ovisi o mladosti, odnosno starosti boba i biži, a neka budu napola skuhan. Nasjeckajte dosta pretusimula i 4-5 češanja bilog luka, pa pomiješajte sa skuhanim mladim bobom i bižima, otprilike dvije, tri kašike, zalijte s dosta maslinova ulja, posolite, popaprite i dodajte prezle toliko da vam to bude jedna kompaktna smjesa (otprilike 4 žlice prezle). Artičokama lagano raširite listiće i s nadjevom punite svaku artičoku u dio između listića. Kad artičoke napunite stavite ih u jednu teču u koju ste stavili malo maslinova ulja i malo masla. Teča u kojoj kuhate artičoke ne smije biti predeboka, artičoke moraju stajati uspravno, a oko njih stavite ostatak mladog boba, možete malo posuti sa nadjevom ako vam ga je ostalo od punjenja artičoka, dodajte otprilike 3 decilitra temeljca (vodu ste kuhali sa peteljka artičoka), malo pospite pretusimulom, posolite i popaprite. Naravno, možete dodati i dobrog bilog vina, za bolji gušt i uživanje, s tim da ne zaboravite i sebe kad dodajte vino artičokama. Malo ćete se opustiti i želudac pripremiti za ovako lipu hranu.

Na kraju kuhanja, dolazi guštanje, i jedenje ovoga specijaliteta, koje se svodi na supanje kruha u toč, cucanje listića artičoka i zalivanje lipim vinčićem. U slasti i živili!

