



## Rezanci s umakom od matičnjaka

### Sastojci:

250 g graška  
2 žličice matičnjaka (melissa)  
1 luk  
sol  
papar  
1 žlica maslaca ili margarina  
2 žlice limunova soka  
2 žlice brašna za umak  
300 g rezanaca  
150 g gustog vrhnja za kuhanje  
1 žličica naribane limunove korice  
50 g parmezana

### Priprema:

Grašak operite, očistite, kuhajte dvije minute u kipućoj slanoj vodi te ocijedite. Luk ogulite i narežite na kružice. Maslac ili margarin zagrijte na tavi te pirjajte luk dok ne postane staklast. Dodajte limunov sok. Umiješajte brašno za umak i vrhnje za kuhanje. Dodajte naribanu limunovu koricu i 300 ml vode i miješajte dok ne prokuha. Melissu i grašak dodajte umaku, popaprite i kratko zagrijte. Rezance skuhanje prema uputama na pakiranju, prelijte ih hladnom vodom i pustite da se ocijede. Dodajte im umak, dobro promiješajte i pospite parmezanom.