



JERNEJ KITCHEN

UMEŠANA JAJCA S SIROM

Umešana jajca s sirom je enostaven in hiter recept, a odličen tudi za posebne priložnosti in razvajanja čez vikend. Potrebujete 5 minut in eno ponev.

ZA 1 PORCIJO
PRIPRAVA: 5 MINUT

UMEŠANA JAJCA S SIROM

3 jajca

60 g sira (npr. Edamec ali Gauda)

30 g masla

sol, poper

1 ščep mešanica Aglio & Pepperoncino, poljubno

TOOLS AND EQUIPEMENT

skodelica

kuhinjska lopatka

ponev

PRIPRAVA

Jajca ubijemo v skledo in jih z vilico razžvrkljamo. Ne solimo ali popramo. Teflonsko ponev pristavimo na šibek ogenj. Dodamo maslo in počakamo, da se raztopi.

UMEŠANA JAJCA S SIROM

V ponev dodamo jajca, temperaturo povečamo na srednje močan ogenj in ponev nekajkrat potresemo. Po približno 15 sekundah s silikonsko kuhinjsko lopatko s krožnimi gibi nekajkrat premešamo, oziroma jajca potisnemo iz ene strani poneve na sredino poneve z dolgimi gibi. To nekajkrat ponovimo v približno 30 - 60 sekundah, nato čez jajca enakomerno razporedimo nariban sir. Nadaljujemo s kuhanjem pri šibkem ognju. Nekajkrat z lopatko nežno in na hitro premešamo jajca s sirom. Ko se sir prične topiti z mešanjem zaključimo in takoj odstavimo z ognja. Topljenje sira ne sme vzeti več kot 20 sekund. Solimo in popramo po okusu in takoj postrežemo. Poljubno lahko za nekaj pikantnosti dodamo še ščep začimbne [mešanice Aglio & Pepperoncino](#).