



JERNEJ KITCHEN

GRATINIRANI MELANCANI (ALLA PARMIGIANA)

Gratinirani melancani ali Melanzane Alla Parmigiana je odličen vegi poletni recept za melancane v paradižnikovi omaki, gratinirane s sirom in pečene v pečici.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

PARADIŽNIKOVA OMAKA

- 1 večja čebula
- 3 žlice olivnega olja
- 4 stroki česna
- 2 lista bazilike
- 1 vejica origana
- 300 g paradižnikove pasate "mezge"
- 400 g vložnih seseklanih paradižnikov (1 pločevinka)

GRATINIRANI MELANCANI

- 4 melancani/jajčevci
- 120 g gladke bele moke
- 3 jajca, razžvrkljana
- 80 ml repičnega olja, za cvrtje
- 100 g sveže nastrganega sira scamorza ali mocarele
- 50 g sveže nastrganega parmezana
- 250 g mocarele v kosu (za po vrhu)
- sveža bazilika

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

PARADIŽNIKOVA OMAKA

V ponev damo olivno olje. Pristavimo na zmeren ogenj in dodamo seseklano čebulo. Pražimo 5 minut, nato dodamo sesekljan česen, baziliko in origano ter pražimo še 5 minut. Občasno premešamo. Dodamo paradižnikovo pasato in vložene sesekljan paradižnike. Premešamo in pustimo, da omaka zavre, nato ogenj zmanjšamo in pri zmernem ognju kuhamo 15 - 20 minut.

PRIPRAVIMO MELANCANE

Melancane oziroma jajčevce po dolgem narežemo na 1 cm debele rezine. Solimo in popramo na obeh straneh. Moko razporedimo po pekaču in melancane povaljamo v moki. Odvečno moko otresemo in jajčevce prestavimo na krožnik. V ločen pekač ali krožnik damo razžvrkljana jajca. Melancane dobro potopimo v jajca na obeh straneh. Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo repično olje. Ko je olje segreto (imeti mora okoli 175 °C), prestavimo melancane v ponev. Melancane postopoma cvremo, tako da se ne pokrivajo in da imajo med sabo dovolj prostora. Cvremo 2 - 3 minute na vsaki strani. Rešetko obložimo s papirjem za peko in nanjo položimo ocvrte melancane, da se znebimo odvečne maščobe. Pečico segrejemo na 180 °C.

SESTAVLJANJE IN PEČENJE

V globji pekač, velikosti približno 20 cm x 30 cm damo tri žlice paradižnikove omake. Po omaki razporedimo ocvrte jajčevce v eni plasti. Nadaljujemo s paradižnikovo omako, čez omako pa potresemo še mešanico scarmoza sira in parmezana. Postopek ponavljamo, dokler nam ne zmanjka sestavin. Nastati morajo

kuhinjski nož
rezalna deska
pekač
rešetka
papirnate brisačke
pekač 20 cm x 30 cm

štiri plasti, kot pri lasanji. Zadnja plast naj bo paradižnikova omaka, po kateri razporedimo rezine mocarele. Po vrhu še dodatno posujemo z žlico nastrganega parmezana. Pekač pokrijemo z alufolijo (tako da se folija ne dotika hrane) in postavimo v ogreto pečico. Najprej pečemo 20 minut pri 180 °C (pokrito), nato folijo previdno odstranimo in pečemo še 15 - 20 minut pri 180 °C (ali pa vključimo ventilator in pečemo enak čas pri 170 °C).

NASVET

Da preprečimo morebitno uhajanje sokov med pečenjem, lahko pekač z melancani poljubno postavimo na večji pekač.

POSTREŽEMO

Pečene gratinirane melancane vzamemo iz pečice in postavimo na stran za 5 minut. Razrežemo na 6 porcij, posujemo s svežo baziliko in postrežemo.