



## JERNEJ KITCHEN

# SATARAŠ Z JAJCI

Sataraš z jajci je enostaven recept, ki je pripravljen hitro in je poln zelenjave. Pripravimo z jajci za zajtrk, kosilo, ali pa shranimo za ozimnico.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

### SATARAŠ Z JAJCI

2 žlici olivnega olja

1 čebula

3 paprike (rumena ali zelena)

2 večja paradižnika

1 strok česna

1/2 žličke posušenega origana

60 ml vode

3 jajca

1 čajna žlička sesekljanega peteršilja  
(za servirati)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

strgalnik

skodelica

### PREPRAŽIMO ZELENJAVO

Ponev damo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje, drobno seseklano čebulo in drobno seseklano papriko. Pražimo 5 - 8 minut, občasno premešamo.

### SKUHAMO SATARAŠ

En paradižnik naribamo, drugega narežemo na manjše kocke. Paradižnik dodamo k papriki in čebuli. Dodamo še sesekljan česen in origano. Premešamo in pražimo 5 minut. Zalijemo z vodo in kuhamo še 5 minut, da se zelenjava skuha, paradižnik pa postane mehek. Večina tekočine bo povrela in omaka bo gosta. Solimo in popramo po okusu.

### NASVET

V kolikor nam čas dopušča lahko paradižnik tudi olupimo. Paradižnik zarezemo na vrhu, tako da z ostim nožem naredimo obliko križa. Paradižnik za 20 - 30 sekund potopimo v vrelo vodo. Nato ga hitro prestavimo pod hladno vodo in olupimo.

### DODAMO JAJCA

V skodelici razžvrkljamo jajca. Ogenj s satarašom zmanjšamo na minimum. Dodamo razžvrkljana jajca. Ponev potresemo in pustimo 30 sekund. Nato jajca premešamo in med rednim mešanjem pri šibkem ognju kuhamo 1 - 2 minuti, oziroma tako dolgo, da so jajca rahlo umešana in skuhana.

### POSTREŽEMO

Sataraš prestavimo iz ognja in posujemo s sveže seseklanim peteršiljem. Postrežemo takoj z lepinjo, domačim kruhom ali kruhom in ponvice.