



JERNEJ KITCHEN

NAJBOLJŠA JOTA

Jota je odlična jed, ki nudi ogromno ugodja. Pripravljena je s kislim zeljem, fižolom, krompirjem in prekajenimi rebri. Preprost recept za hladne dni.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	75	MINUT

FIŽOL

150 g suhega fižola (berlotti, češnjevec ali pinto)

1 lovorjev list

1/2 žličke soli

ZELJE IN KROMPIR

500 g kislega zelja

500 g celih prekajenih svinjskih reber

1 lovorjev list

1 čajna žlička celega črnega popra

4 krompirji

PODMET

3 žlice rastlinskega olja

100 g pancete

1 čebula

2 žlici gladke moke

1/2 žličke rdeče paprike v prahu

1 strok česna

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

NAMOČIMO IN SKUHAMO FIŽOL

Dan pred kuhanjem v skledi z litrom vode namočimo suh fižol. Postavimo na stran čez noč, ampak največ 24 ur. Fižol naslednji dan odcedimo in speremo pod vodo in damo v kozico ali lonec. Dodamo liter vode, lovorov list, sol in pokrito kuhamo 40 - 45 minut pri rahlem vretju. Fižol odstavimo z ognja in pustimo na strani še 10 - 15 minut v vodi. Fižol odcedimo in vodo od kuhanja prihranimo.

NASVET

[Uporabimo lahko tudi že kuham fižol iz konzerve, a okus ne bo čisto enak. V tem primeru uporabimo 600g neto fižola iz konzerve.](#)

SKUHAMO ZELJE

Kislo zelje speremo pod hladno vodo. V manjši lonec damo kislo zelje, prekajena svinjska rebra, lovorjev list, cel poper in vodo. Pristavimo na močan ogenj in počakamo, da zavre. Ogenj zmanjšamo na minimum in pri rahlem vretju kuhamo 20 - 25 minut.

SKUHAMO KROMPIR

V lonec napolnjen s soljeno vodo damo olupljen in na večje kose narezan krompir. Pristavimo na močan ogenj. Ko krompir zavre, zmanjšamo ogenj in kuhamo 15 minut pri rahlem vretju, oziroma tako dolgo, da je krompir skoraj kuhan.

PODMET

V večji lonec damo olje, na manjše kocke narezano panceto in seseklano čebulo. Postavimo na zmeren ogenj in pražimo 2 - 3 minute, da se panceta popeče in lepo zadiši. Dodamo moko in pražimo 5 minut, da se moka skuha in rahlo porjavi. Dodamo

lonec s pokrovko
rezalna deska
kuhinjski nož

rdečo papriko v prahu, sesekljan strok česna in paradižnikov koncentrat. Premešamo in kuhamo še 2 minuti. Zalijemo s prihranjeno vodo od fižola (750ml). Med rednim mešanjem z metlico kuhamo do vretja.

NASVET

V kolikor uporabimo že kuhan fižol iz konzerve dodamo 750ml vode ali jušne osnove.

JOTA

Rebra prestavimo na krožnik, lovorjev list zavržemo. V podmet dodamo kuhano kislo zelje z vso tekočino in fižol. Premešamo, da se sestavine povežejo, nato dodamo še odcejan kuhan krompir. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo še 10 minut. Rebra narežemo na šest rezin (približno 1 cm debeline), ostala rebra pa narežemo na drobne kocke ter jih dodamo v joto.

POSTREŽEMO

Joto razdelimo med šest krožnikov. Poljubno posujemo s seseklanim peteršiljem in na vrh vsakega krožnika dodamo še eno rezino prekajenih reber.