



JERNEJ KITCHEN

KRUHEK S STEPENO FETO IN SUHIMI PARADIŽNIKI

Kruhek s stepeno feto je narejen z domačim kruhkov iz ponve, feta namazom in prelivom iz suhih paradižnikov in oliv. Vrhunska predjed ali prigrizek.

ZA	8	OSEB (PREDJED) ALI 4 GLAVNE JEDI
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK FETA NAMAZA:	180	MINUT
ČAS SKUPAJ:	210	MINUT

KRUHEK IZ PONVE

250 g gladke bele moke

60 g polnozrnate moke

5 g (1 žlička) pecilnega praška
Kotanyi

1/2 žličke soli

180 g grškega jogurta ali skyr

1 žlica olivnega olja

60 ml vode

NADEV

200 g feta sira

1 žlica olivnega olja

80 g grškega jogurta ali skyr

1/2 stroka česna

1/2 žličke limonine lupinice

PRELIV IZ SUHIH PARADIŽNIKOV

3 žlice olivnega olja

za palec velik olup bio limone

2 žlici oliv

1 žlica suhih paradižnikov v olju

1/2 žličke origana

TESTO ZA KRUHKE

V skledi premešamo gladko belo moko, polnozrnato moko, pecilni prašek in sol. Dodamo grški jogurt, olivno olje in vodo. Z rokami pregnetemo v gladko, prožno testo. Gnetemo približno 5 minut. Testo razdelimo na štiri enake kroglice. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali živilsko folijo in pustimo 10 minut.

NASVET

[Uporabimo lahko tudi kuhinjski robot.](#)

FETIN NAMAZ

Najprej pripravimo nadev, saj mora počivati. Feto nadrobimo v skledo ali v multipraktik. Dodamo olivno olje, skyr ali grški jogurt, česen in limonino lupinico. Premešamo v gladko zmes s paličnim mešalnikom ali multipraktikom. Mešamo 2 - 3 minute. Občasno prenehamo z mešanjem in z lopatko pobereemo z robov posode preostanek namaza, nato nadaljujemo z mešanjem. Prestavimo v hladilnik za 3 ure ali še bolje, čez noč.

NASVET

[Namaz se bo nekoliko strdil v hladilniku. Poljubno pa lahko namaz zgostimo še s kremnim namazom \(npr. Philadelphia\).](#)

SPEČEMO KRUHEK V PONVI

Večjo litoželezno ponev pristavimo na zmeren ogenj. Medtem razvljamo vsak kruhek posebej v daljšo ovalno obliko, približno 3 - 4 mm debeline. V ponev damo par kapljic olivnega olja in s silikonskim čopičem enakomerno premažemo olje. Dodamo en kruhek, pokrijemo s pokrovko in pečemo 3 minute. Nato odstranimo pokrovko, z lopatko obrnemo kruhek in pečemo še 3 minute. Postopek ponovimo še s preostalimi kruhki.

1/2 žličke mletega rožmarina

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

palični mešalnik ali multipraktik

lopatka

litoželezna ponev

silikonski čopič

valjar

POSTREŽEMO

V ponev damo olivno olje, limonin olup, olive, grobo narezane suhe paradižnike, origano in rožmarin. Pristavimo na šibek ogenj in segrejemo, da olje postane toplo. Kruhek premažemo s feta namazom in pokapljamo s pripravljenim prelivom iz suhih paradižnikov. S pica nožem ali drugim ostrim nožem razrežemo kruhek in postrežemo.