



JERNEJ KITCHEN

DUŠEN POR Z JAJCEM IN SKUTO

Dušen por je čudovita vegetarijanska priloga, narejena iz pora, skute in trdo kuhane jajce. Je nežnega okusa in super za pomlad, jesen in zimo.

ZA	6	OSEB (PRILOGA)
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

DUŠEN POR Z JAJCEM IN SKUTO

6 porov (1kg)

1 žlica olivnega olja

30 g masla

360 ml jušne osnove

1 čajna žlička soli

1/2 čajne žličke timijana

1 jajce

3 žlice albuminske skute

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev s pokrovom

kozica

strgalo

OČISTIMO IN PRAŽIMO POR

Por očistimo in odrežemo zeleni del (tega lahko prihranimo za juho). Narežemo ga na 10 - 12 cm velike kose. Ponev z olivnim oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo por in ga pražimo 2 - 3 minute, por vmes obrnemo.

POR DUŠIMO

Dodamo maslo ter jušno osnovo. Začinimo s soljo ter timijanom. Na zmernem ognju kuhamo tako dolgo, da mešanica zavre, nato pokrijemo s pokrovko in zmanjšamo ogenj na minimum. Kuhamo 20 - 25 minut pri šibkem ognju, oziroma tako dolgo, da se por zmehča.

SKUHAMO JAJCE

V kozico damo liter vode. Ko voda zavre, dodamo jajce. Jajce trikrat potopimo z žlico v vrelo vodo, da ga ne bo razneslo. Ogenj zmanjšamo in jajce kuhamo pri zmernem ognju 10 minut. Vodo odlijemo in jajce ohladimo pod tekočo hladno vodo, nato ga olupimo.

POSTREŽEMO

Por prestavimo na servirni krožnik. Ne dodamo vse tekočine, samo nekaj žlic. Posujemo z albuminsko skuto in čez skuto naribamo trdo kuhano jajce. Poljubno pokapljamo še z olivnim oljem.