



## 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 Oglas

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 zmehta.

### 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.