



JERNEJ KITCHEN

POUTINE (POMFRI Z MESNO OMAKO IN SIROM)

Poutine je nepozabna kanadska jed, narejena iz pomfrija, mesne omake "gravy" in mladega sira. Gre za božansko dobro jed, ki je hitra in enostavna.

ZA	4	OSEBE (GLAVNA JED)
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

POUTINE

30 g masla

½ čebule

1 strok česna

1 in pol žlice gladke bele moke

320 g piščančjega fonda, SPAR Premium

130 g telečjega fonda, SPAR Premium

1 čajna žlička Worcestershire omake

50 ml vode, po potrebi

1 kg pomfrija

150 g sira za žar ali mocarele v kosu

1 žlica drobnjaka, sesekljanega

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

metlica

kuhinjska brisačka

rešetka

OMAKA

Najprej pripravimo omako. V ponev damo maslo. Ko se stopi, dodamo sesekljano čebulo. Pražimo 5 - 8 minut na šibkem ognju. Dodamo sesekljan česen in moko, dobro premešamo in pražimo 4 - 5 minut, da moka rahlo porjavi. Pazimo, da se čebula ne zažge. Zalijemo s piščančjim fondom in dobro premešamo z metlico, da preprečimo nastanek grudic. Dodamo še telečji fond in premešamo z metlico. Ogenj nekoliko povečamo in pustimo, da mešanica zavre. Pri rahlem vretju kuhamo še 5 minut, občasno premešamo.

OMAKA

Omako začinimo z Worcestershire omako, ter soljo in poprom po okusu. Omaka mora imeti gostoto kremne juhe, če je pregosta, jo po potrebi razredčimo z vodo. Postavimo na stran do uporabe.

POMFRI

Pomfri ocvremo po navodilih na vrečki. Ocvrt pomfri položimo na rešetko obloženo s kuhinjsko brisačko, da se odvečno olje odcedi. Pomfri prestavimo v skledo in ga solimo.

POSTREŽEMO

Sir natrgamo na kocke velikosti približno en centimeter. Pomfri razdelimo med štiri krožnike, posujemo s sirom, prelijemo z vročo pripravljeno omako in potresemo še z nekaj drobnjaka.