



JERNEJ KITCHEN

UMEŠANA JAJCA Z GOBAMI

Umešana jajca z gobami so hiter in preprost recept za zajtrk ali kosilo. Uporabimo najljubše gobe iz bližnjega gozda ali tržnice.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 15 MINUT

UMEŠANA JAJCA Z GOBAMI

5 jajc

100 g mešanih svežih gob (jurčki, lisičke, ostrigarji...)

30 g masla

1/2 sesekljanane čebule

1 strok sesekljanega česna

2 žlici sesekljanega peteršilja

sol, poper

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

teflonska ponev

kuhinjski nož

lopatka

PRIPRAVA

Jajca ubijemo v skledo in z vilico razžvrkljamo. Gobe očistimo in narežemo na tanke rezine.

PEČEMO GOBE

Teflonsko ponev pristavimo na zmeren, srednje močan ogenj. Dodamo maslo in počakamo, da se raztopi. Dodamo sesekljano čebulo in narezane gobe. Pražimo 8 - 10 minut med rednim mešanjem. Čebula mora postekleniti, gobe pa se naj rahlo zlato-rjavo zapečejo in karamelizirajo. Dodamo česen in peteršilj ter rahlo solimo in popramo. Premešamo in pražimo še minuto, redno mešamo.

DODAMO JAJCA

Ogenj povečamo in dodamo razžvrkljana jajca. Jajca enakomerno razporedimo po ponvi. Ponev nekajkrat med kuhanjem potresemo, da se jajca enakomerno razporedijo. Po približno 30 sekundah jajca z lopatko ali kuhalnico nežno premešamo, ogenj zmanjšamo in počakamo da se enakomerno jajca skuhajo, približno 1 - 2 minuti.

NASVET

V tem receptu kuhamo jajca nekoliko dlje, saj ne želimo kremastih jajc, ampak dobro umešana in mehka. Dober pokazatelj tega je, da gobe in izgledajo več mokre.

POSTREŽEMO

Jajca razdelimo med dva krožnika. Poljubno postrežemo s popečenim kruhom in še dodatno posujemo s sesekljanim peteršiljem. Najin najljubši način priprave kruha je, da odreževa debelejši kos kruha z drožmi (3 cm), ki ga na obeh straneh rahlo premažemo z maslom, nato pa ga v žar ponvi