



JERNEJ KITCHEN

SENDVIČ S ČEBULNO MARMELADO IN SIROM

*Sendvič s čebulno marmelado in sirom je preprost recept za razkošen sendvič, ki vedno navduši.
Pripravljen z domačo čebulo marmelado.*

ZA 1 SENDVIČ
PRIPRAVA: 25 MINUT

SENDVIČ

- 450 g čebule
- 3 žlice olivnega olja
- 1 čajna žlička soli
- 1 vejica timijana in 1 lovorov list
- 1 žlica rjavega sladkorja Demerara
- 1 žlica medu
- 1 žlica in pol balzamičnega kisa
- 1/2 žličke grobozrnate dijonske gorčice
- 2 rezini kruha (Jelen)
- 60 g Gauda sira
- 20 g Cheddar sira
- 1 žlica masla

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kozica
- ponev

ČEBULNA MARMELADA

V kozico damo olivno olje in pristavimo na zmeren, srednje močan ogenj. Dodamo čebulo narezano na tanke lističe, solimo in začimo s timijanom in lovorovim listom. Med rednim mešanjem pražimo 8-10 minut, da se čebula zmešča in postekleni ter začne rahlo karamelizirati.

ČEBULNA MARMELADA

Dodamo sladkor in med. Ogenj zmanjšamo in pražimo 6 - 8 minut, da čebula in sladkor karamelizirata v zlato-rjavo barvo. Dodamo balzamični kis in gorčico ter pri šibkem ognju kuhamo še 3 - 4 minute. Odstavimo iz ognja.

SENDVIČ S ČEBULNO MARMELADO IN SIROM

Po eni rezini kruha razporedimo čebulno marmelado. Čez marmelado drobno nastrgamo sir in pokrijemo z drugo rezino kruha. Po vrhu premažemo z žličko masla. S premazano stranjo navzdol damo v ponev, prestavimo na zmeren ogenj in pečemo 3 minute. Med pečenjem še zgornjo nenamazano stran premažemo s preostalim maslom. Kruh obrnemo in pečemo še 3 minute, da postane zlato rjavo zapečen in se sir popolnoma stopi. Postrežemo takoj.