



JERNEJ KITCHEN

PEČEN KRUIH S PANCETO, SIROM IN TRŽAŠKO OMAKO

Pečen kruh s panceto, sirom in tržaško omako je odličen za gostovanja, druženja in praznike. Pripravljen je hitro in je odličen za več oseb.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

PEČEN KRUIH S PANCETO, SIROM IN TRŽAŠKO OMAKO

1 kg kruh Jelen

120 g pancete, narezane na majhne kocke

3 žlice olivnega olja

50 g masla

1 žlica sesekljanega peteršilja

2 stroka česna

300 g sira (edamec, gauda, mocarela)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

nož za kruh

rezalna deska

ponev

krožnik

papirnata brisačka

strgalo

alufolija

pekač

PRIPRAVA

Rešetko postavimo na sredino pečice in pečico segrejemo na 200 °C.

RAZREŽEMO KRUIH IN PREPRAŽIMO PANCETO

Kruh razrežemo, tako da dobimo vzorec šahovnice. Ne zarezemo do konca, spodnji del kruha se mora držati skupaj. Panceto damo v ponev in pristavimo na zmeren ogenj. Popečemo, da dobi zlato rjavo barvo in postane hrustljava. Kuhamo približno 5 minut, nato jo damo na krožnik obložen s papirnato brisačko, da se odcedi maščoba.

TRŽAŠKA OMAKA

V isto vročo ponev damo olivno olje in maslo (ponev naj ne bo na ognju). Dodamo sesekljan česen in peteršilj ter premešamo, da se maslo stopi.

SPEČEMO IN POTREŽEMO

Sir naribamo. Kruh položimo na pekač obložen z alufolijo. Zareze kruha napolnimo s sirom in panceto ter enakomerno prelijemo s pripravljeno tržaško omako. Kruh zavijemo v alufolijo in postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 20 - 25 minut pri 200 stopinj. Postrežemo čimprej.