



JERNEJ KITCHEN

OCVRTE SIROVE KROGLICE V PARADIŽNIKOVI OMAKI

Ocvrte sirove kroglice v paradižnikovi omaki so odlična predjed ali priloga za vse ljubitelje sira in sočne paradižnikove omake. Odlično za praznovanja.

ZA	4	OSEBE (PREDJED)
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

OMAKA

- 2 žlici olivnega olja
- 1/2 čebule
- 1/2 žličke suhega origana
- 3 stroki česna
- 1 žlica sesekljanega bazilike
- 1 žlička sesekljanega svežega origana
- 400 g češnjevega paradižnika Lušt
- 120 ml vode

SIROVE KROGLICE

- 100 g gladke bele moke
- 2 jajci
- 150 g drobtin
- 250 g mini mocarele
- 500 ml olja za cvrtje
- peteršilj in bazilika za serviranje

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- ponev

Oglas

PARADIŽNIKOVA OMAKA

Najprej pripravimo omako. V ponev damo olje in jo pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljano čebulo in origano ter prepražimo do mehkega, približno 5 minut. Dodamo sesekljan česen, kuhamo minuto. Dodamo razpolovljen paradižnik. Kuhamo 5 - 8 minut, da se paradižnik zmehča. Dodamo sveža zelišča in vodo, premešamo in začинimo s soljo in poprom. Kuhamo še 6 - 8 minut, da se omaka zgosti in paradižnik zmehča.

PANIRANJE

Mocarelo odcedimo in osušimo s kuhinjsko brisačko. V tri krožnike ločeno razporedimo moko, jajci in drobtine. Najprej mocarelo povaljamo v moki, nato v razžvrkljanih jajcah, na koncu pa še v drobtinah. Kroglice ponovno povaljamo v jajcah in drobtinah, da dobimo debelejši ovoj.

NASVET

Kroglice naj bodo dobro povaljane, da sir ne bo uhajal med pečenjem.

CVRTJE

V večjo ponev vlijemo olje. Segrejemo ga do 180 °C. Previdno v vroče olje spustimo sir, ki ga cvremo 1 - 2 minuti, da so kroglice zlato obarvane, občasno ponev potresemo, da se sir enakomerno ocvre.

POSTREŽEMO

Kroglice prestavimo v kuhano paradižnikovo omako. Posujemo s sesekljanim peteršiljem in baziliko. Postrežemo.