



JERNEJ KITCHEN

PICA KRUHKI S SALAMO

Pica kruhki s salamo so najbolj slosten prigrizek, hitro kosilo ali hitra večerja. Namesto testa uporabimo podolgovat kruh. Recept je narejen v 20 minutah.

ZA	4	OSEBE (PRIGRIZEK)
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

PICA KRUHKI S SALAMO

50 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

1 čajna žlička Vegeta pasta čebula ali čebulne marmelade

1 čajna žlička Vegeta Pasta bazilika ali pesto Genovese

1 večji podolgovat kruh (300g) npr. Ciabatta ali bageta ali 2 manjša podolgovata kruha

240 g paradižnikove omake (mezge)

1 čajna žlička olivnega olja

1 čajna žlička suhega origana

400 g mozzarella sira v kosu

100 g suhe salame (čajna klobasa ali kulen)

6 listkov bazilike, za postrežbo

1 čajna žlička parmezana, sveže nastrganega, za postrežbo

1 čajna žlička parmezana, sveže nastrganega

PRIPRAVA

V skledi premešamo zmehčano maslo, Vegeta Natur pasto čebula in bazilika ter parmezan. Rešetko damo na sredino pečice in pečimo segrejemo na 210 °C.

SPEČEMO KRUH

Kruh prerežemo na pol, da dobimo dve prerezani polovici. Vsako polovico premažemo s pripravljenim zeliščnim maslom. Postavimo s prerezano stranjo navzgor na pekač obložen s papirjem za peko in pečemo v pečici 8 minut.

OMAKA

Medtem, ko se kruh peče, pripravimo pica omako. V skodelici premešamo paradižnikovo omako, ščep soli, ščep popra, olivno olje in origano. Pica omako premažemo čez popečeno ciabatto, oziroma kruh.

SPEČEMO

Mocarello narežemo na manjše kocke in razporedimo čez omako, na vrhu razporedimo rezine suhe salame. Postavimo v pečico na zgornjo rešetko. Vklopimo nastavitev mali žar in pri 210 °C pečemo 4 - 6 minut, oziroma tako dolgo, da se sir stopi.

POSTREŽEMO

Postavimo iz pečice, posujemo z baziliko in poljubno posujemo z žličko parmezana. Razrežemo in postrežemo.

TOOLS AND EQUIPMENT

skleda

rezalna deska

kuhinjski nož

pekač

Oglas

