



## JERNEJ KITCHEN

# PICA KRUHKI S SALAMO

*Pica kruhki s salamo so najbolj slasten 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, zmečkanega 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 zmeččano maslo, Vegeta Natur pasto čebula in bazilika ter parmezan. Rešetko damo na sredino pečice in pečico 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

Mocarelo 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 EQUIPEMENT

skleda  
rezalna deska  
kuhinjski nož  
pekač

