



JERNEJ KITCHEN

SENDVIČ Z MESNIMI KROGLICAMI

Sendvič z mesnimi kroglicami je odličen za kosilo, večerjo, ali kot prigrizek, ko želimo nekaj posebnega ponuditi prijateljem in družini. Za prste obliznit.

ZA	2	SENDVIČA (8 OSEB)
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE IN PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

MESNE KROGLICE

50 g kruha (Jelen Žito)

80 ml mleka

500 g mešanega mletega mesa

1 čebula

2 žlici peteršilja

3 stroki česna

1/2 čajne žličke origana

1 čajna žlička soli

1 jajce

1 žlica ricotte (ali mascarpone, ali kremni namaz)

1 čajna žlička olivnega olja, za pokapljati

PARADIŽNIKOVA OMAKA

2 žlici olivnega olja

1 čebula

3 stroki česna

1/2 stebela stebelne zelene

1 korenje

1 inčun v olju (poljubno)

PRIPRAVA

Rešetko postavimo v sredino pečice in jo segrejemo na 230 °C. Večji pekač namastimo (ne obložimo s papirjem za peko).

NAMOČIMO KRUH

Kruh narežemo na manjše kocke in ga damo v majhno skledo. Prelijemo z mlekom in pustimo, da se namaka, približno 10 minut.

MESNE KROGLICE

V veliko skledo damo meso, drobno sesekljano čebulo, sesekljan peteršilj, sesekljan česen, origano, sol, poper, jajce, ricotto in namočen kruh. Dobro premešamo.

MESNE KROGLICE

Zmes razdelimo na 16 kroglic. Pomagamo si lahko z veliko zajemalko za sladoleđ. Z mokrimi rokami oblikujemo mesne kroglice in jih razporedimo po pripravljenem pekaču. Pokapljamo z olivnim oljem in pekač postavimo v sredino pečice. Mesne kroglice pečemo 22 - 24 minut pri 230 °C, oziroma tako dolgo, da so lepe rjave barve. Ko so kroglice pečene, spremenimo nastavitve na veliki žar, 210 °C. Rešetko previdno z rokavico prestavimo na zgornji del pečice.

PARADIŽNIKOVA OMAKA

Medtem ko se mesne kroglice pečejo, pripravimo paradižnikovo omako. V večjo ponev ali lonec damo olivno olje. V sekljalnik (ali uporabimo strgalnik) damo vso zelenjavo (čebulo, česen, stebelno zeleno in korenje) in drobno sesekljamo. Poljubno lahko tudi nastrgamo. Dodamo v ponev k olju. Dodamo še inčun, premešamo in pri zmernem ognju pražimo 2 - 3 minute. Dodamo sladkor (poljubno in odvisno od

1 čajna žlička sladkorja (poljubno)
1 čajna žlička gladke bele moke
500 g paradižnikove passate (mezge)
250 ml vode
3 listki bazilike
1 vejica peteršilja

ZA POSTREŽBO

2 Žito Drožnik kruha
2 žlici bazilikega pesta (Genovese)
250 g mozzarele v listih (narezane)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

večji pekač
manjša skleda
večja ponev ali lonec
sekljalnik ali strgalo
kuhinjski nož
rezalna deska

kislina paradižnikove omake) in moko, premešamo in pražimo 2 - 3 minute. Sledi paradižnikova passata, voda, bazilika in peteršilj. Zavremo, solimo in popramo ter kuhamo približno 5 minut.

PARADIŽNIKOVA OMAKA Z MESNIMI KROGLICAMI

Pečene mesne kroglice damo v omako in kuhamo še 8 - 10 minut pri zmernem ognju.

SENDVIČ Z MESNIMI KROGLICAMI

Oba kruha vzdolž prerežemo in spodnji del enakomerno premažemo z bazilikinim pestom. V vsak sendvič damo 8 mesnih kroglic z omako. Čez meso položimo mocarelo v rezinah. Oba spodnja dela kruha damo na pekač obložen s papirjem za peko in postavimo v pečico, kjer pečemo 4 minute na velikem žaru (210 °C) na zgornji rešetki, da se sir stopi. Poljubno lahko popečemo tudi zgornji del kruha, ki se tako segreje in postane bolj hrustljav. Ko je sir stopljen, sendvič pokrijemo z zgornjim delom, razrežemo na več kosov in postrežemo. Preostalo omako prestavimo v skodelico in jo postrežemo ob sendviču.