



## 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 mozzarella 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.