



## JERNEJ KITCHEN

# SCOTCH EGG (ŠKOTSKA JAJCA)

*Scotch Egg ali škotska jajca so odlični prigrizek ali predjed, ki se postreže topla ali hladna. Odlična za velikonočne praznike ali posebne priložnosti.*

ZA	6	JAJC
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

### ZMES

600 g pečenic (ali drugih klobas za pečenje)

1 žlica sesekljanega drobnjaka

1 žlica sesekljanega peteršilja

1 čajna žlička dijonske gorčice

1/2 čajne žličke nastrganega muškarnega oreščka

1 žlica vode

6 jajc (sobne temperature)

### PANIRANJE

2 jajci

100 g gladke bele moko

150 g panko drobtin (ali navadnih)

750 ml olja za cvrtje

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kuhinjski nož

Rezalna deska

Skleda

Večji krožnik

[Kozica \(Tefal Duetto+ G7192255\)](#)

Trije globoki krožniki

[Tefal Unlimited ponev](#)

### MESNA ZMES

Pečenice vzdolž prerežemo in odstranimo ovoj ter ga zavržemo. Notranjo zmes za pečenice damo v skledo. Dodamo ščep soli, ščep popra, sesekljan drobnjak, sesekljan peteršilj, dijonsko gorčico, muškarni oreh in vodo. Dobro pregnetemo v enotno zmes. Oblikujemo v šest kroglic, ki jih damo na večji krožnik ali pekač in jih prestavimo v hladilnik do uporabe.

### SKUHANA JAJCA

Kozico napolnimo z vodo in jo postavimo na zmeren ogenj. Ko voda zavre, jajca dvakrat za dve sekundi potopimo v vodo (tako preprečimo da počijo), nato jih kuhamo pri vretju 6 minut. Ko so jajca kuhana jih takoj prestavimo v ledeno hladno vodo. Jajca nežno olupimo ko so popolnoma ohlajena.

### ŠKOTSKA JAJCA

Potrebujemo dva papirja za peko. Prvi papir za peko damo na delovno površino in ga rahlo naoljimo. Nanj položimo krogle mesa, med njimi naj bo dovolj prostora. Drugi kos papirja položimo čez meso, nato pa meso z rokami sploščimo, da nastane šest kroglov s premerom približno 15 cm. Na sredino vsakega polpeta položimo jajce, ki ga popolnoma ovijemo v meso. Med rokami še nežno povaljamo, da se zgladi zmes. Položimo na krožnik in postavimo v hladilnik.

### PANIRANJE

Potrebujemo tri globoke krožnike. V enega damo moko, v drugem razžvrkljamo jajci, v tretjega pa damo drobtine. Iz hladilnika vzamemo škotska jajca in jih najprej povaljamo v moki, nato potopimo v jajčno zmes, na koncu pa povaljamo še v panko drobtinah.

## CVRTJE

V globoko ponev vlijemo olje. Počakamo, da se segreje do 165 °C, nato vanj nežno spustimo nekaj škotskih jajc. Cvremo 4 - 5 minut, oziroma tako dolgo, da se jajca zlato obarvajo in so zunaj lepo hrustljivo zapečena.

## POSTREŽEMO

Škotska jajca lahko postrežemo topla ali hladna, nama so ljubša topla.