



JERNEJ KITCHEN

PRATA (KRUHOV NARASTEK)

Prata ali kruhov narastek narejen s kruhom in šunko. Je odlična priloga, ki se poda k zrezkom, pečenkam in se dobro tudi shrani v zamrzovalniku.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	80	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 40 MINUT

PRATA

125 ml mleka
240 ml vode
1 vejica svežega rožmarina
1 žlica masla
650 g (starega) kruha
400 g pečene šunke Z'Dežele
1 čebula
1 žlica olja
2 žlici sesekljanega peteršilja
6 jajc
1 čajna žlička delikatesnega hrena (poljubno)
1/2 čajne žličke timijana

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kozica
skleda
kuhinjski nož
rezalna deska
globok pekač 13 cm x 32 cm
papir za peko

SEGREJEMO MLEKO IN NAREŽEMO KRUH

V kozico damo mleko, vodo, rožmarin in maslo. V kolikor imamo, dodamo še kožo ali kost od šunke. Pristavimo na močan ogenj in počakamo, da mešanica zavre. Kuhamo 5 minut, nato odstavimo z ognja. Kruh narežemo na manjše kocke in ga damo v skledo. Prelijemo s toplim mlekom in vodo (rožmarin in kožo/kosti odstranimo) ter postavimo na stran za 15 - 20 minut, da se kruh dobro napoji.

NAREŽEMO ŠUNKO Z'DEŽELE IN PREPRAŽIMO ČEBULO

Šunko narežemo na manjše kocke, velikosti približno 0.5 cm in jo damo v večjo skledo. Čebulo olupimo in drobno sesekljamo. V ponev damo olje in ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo čebulo in peteršilj, ter pražimo tako dolgo, da zadiši in karamelizira, približno 5 minut.

PREMEŠAMO SESTAVINE ZA PRATO

Praženo čebulo in kruh stresemo v večjo skledo k šunki. Dodamo jajca in poljubno še hren. Začnimo s timijanom, soljo in poprom. Premešamo s kuhalnico, da se sestavine povežejo.

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 160 °C. Pripravimo globok pekač v velikosti približno 13 cm x 32 cm. En list papirja za papirja za peko zmočimo z vodo in med rokami zmečkamo.

PRATA

Pripravljen papir za peko položimo na delovno površino in na sredino položimo zmes za prato. Oblikujemo in s papirjem tesno zvijemo v valj v velikosti pekača. Tega položimo v izbran pekač.

PEČENJE

Pekač s prato postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 50 minut pri 160 °C, nato temperaturo povečamo in pečemo še 30 minut pri 180 °C. Prato postavimo na stran, da se nekoliko ohladi, nato postrežemo z izbrano glavno jedjo.