



JERNEJ KITCHEN

SENDVIČ S SESEKLJANO PLESKAVICO IN ZELENJAVO

Sendvič s seseklano pleskavico in zelenjavo je naravnost vrhunski. Pleskavico in zelenjavo spečemo na žaru do sočnosti in damo v mehek kruh.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

SENDVIČ S SESEKLJANO PLESKAVICO IN ZELENJAVO

1 paket (480g) Sarajevskih pleskavic Z'dežele

4 sendvič štručke (4x 100g)

1 žlica masla, za štručke

1 žlica olja, za pleskavice

1 rumena paprika

1 rdeča paprika

1 zelena paprika

1 čebula

1 čajna žlička olja, za zelenjavo

1 žlica belega vinskega kisa

8 rezin mocarele

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

žar

litoželezna plošča ali ponev

PRIPRAVA

Segrejemo ali zakurimo žar. Ko temperatura žara doseže 250°C, oziroma, ko je žar tako vroč, da ne moremo dlje kot 2 sekundi držati roko 10 cm nad rešetko, je pripravljen za pečenje. Za pečenje lahko uporabimo litoželezno ploščo za peko ali litoželezno ponev. Poljubno spečemo na štedilniku. Iz hladilnika vzamemo Sarajevske pleskavice Z'Dežele.

KRUH

Sendvič štručke razpolovimo. Na žar damo maslo in jih na žaru popečemo. Postavimo na stran do uporabe.

PLESKAVICA

V pekač damo olje in dodamo pleskavice. Na eni strani jih pečemo 2 minuti, nato obrnemo in z lopatko sesekljamo ter nadaljujemo s pečenjem še 2 - 3 minute, da se lepo zapečejo.

DODAMO ZELENJAVO

Paprike očistimo in narežemo na tanke rezine. Čebulo olupimo in narežemo na tanke rezine. Na pekač damo olje in zelenjavo pražimo 3 - 4 minute. Začnimo z belim vinskim kisom in soljo, premešamo. Zelenjavo razdelimo na štiri dele in na vsak del damo eno sesekljano pleskavico. Čez vsako damo dve rezini mocarele in pokrijemo, da se sir stopi.

SENDVIČ

V vsako štručko damo pripravljen nadev z zelenjavo, pleskavico in sirom. Postrežemo še toplo.