



JERNEJ KITCHEN

PARADIŽNIKOVI OCVRTKI

Paradižnikovi ocvrtki (Tomatokeftedes) so krasna grška jed, narejena iz paradižnika, čebule, začimb in moke. Primerni za vegane in odlični za predjed ali prigrizek.

ZA	8	OSEB (PREDJED/PRIGRIZEK)
PRIPRAVA:	15	MINUT
CVRTJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT (+POČITEK)

PARADIŽNIKOVI OCVRTKI

700 g Grozdasti paradižnik Lušt

300 g Slivov paradižnik Lušt

2 čebuli

2 žlici sesekljane sveže mete

2 žlici sesekljane sveže bazilike

1 žlica sesekljanega svežega peteršilja ali koprca

1 1/2 žlički soli

1/4 žličke mletega popra

10 g pecilnega praška

300 g gladke bele moke

250 ml rastlinskega olja

250 ml olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

rezalna deska

kuhinjski nož

strgalo

večja ponev

kuhinjske brisačke

OBLIKUJEMO ZMES ZA OCVRTKE

Grozdasti paradižnik Lušt narežemo na manjše kocke, Slivov paradižnik Lušt grobo nastrgamo in damo v skledo. Čebulo grobo sesekljamo in dodamo v skledo. Začinimo z zelišči, soljo, poprom. Premešamo, nato dodamo pecilni prašek in moko ter premešamo, da se vse sestavine povežejo. Postavimo v hladilnik za 30 minut (do dve uri).

SEGREJEMO OLJE

V globoko ponev vlijemo oba olja in pristavimo na močan ogenj. Olje segrevamo do 170 °C.

OCVREMO

Zmes za ocvrtke vzamemo iz hladilnika. Ko je olje segreto, previdno v olje spustimo žlico zmesi. Postopek ponavljamo, vendar pazimo, da ni v loncu preveč ocvrtkov naenkrat. Cvremo približno 5 - 6 minut, oziroma tako dolgo, da so ocvrtki enakomerno zlato rjavo zapečeni. Med cvrtjem ponev večkrat potresemo.

POSTREŽEMO

Paradižnikove ocvrtke prestavimo na krožnik obložen s kuhinjskimi brisačkami, nato pa jih postrežemo z izbrano omako.