



## JERNEJ KITCHEN

# QUESO FUNDIDO (MEHIŠKO NAVDIHNJEN)

*Ta mehiško navdihnjen Queso Fundido je super prigrizek ali predjed za razne piknike, praznovanja in druženje. Gre za sesekljane klobase gratinirane s sirom.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE IN PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

### QUESO FUNDIDO

300 g nogometnega kruha Žito, za postrežbo

1 žlica olivnega olja, za kruh

½ žličke mešanice začimb za mehiške jedi Maestro

400 g pekočih (pikantnih) svežih klobasic

1 čajna žlička olivnega olja, za klobasice

½ čebule

½ zelene paprika

3 žlice vložene koruze

300 g naribanega Gauda sira

100 g naribanega Cheddar sira

1 čajna žlička koruznega škroba

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

rezalna deska

pekač

papir za peko

skleda

ponev s pokrovko

### KRUH

Žito nogometni kruh narežemo na tanke rezine. Večje rezine razdelimo na tri dele. Damo na pekač obložen s papirjem za peko. Pokapljamo z olivnim oljem in začimimo z mehiško mešanico začimb. Postavimo v segreto pečico, kjer pečemo 10 - 12 minut pri 210 °C.

### PRIPRAVIMO MESO IN ZELENJAVO

Klobasicam odstranimo ovoj in vsebino damo v skledo. Ponev pristavimo na zmeren ogenj in dodamo olje ter klobasice. Večje kose mesa s kuhalnico nadrobimo, da dobimo teksturo mletega mesa. Pražimo 6 - 8 minut, da postane meso zlato - rjave barve. Čebulo in papriko drobno sesekljamo in dodamo k mesu, premešamo in kuhamo še 3 - 4 minute. Dodamo vloženo koruzo, premešamo in kuhamo minuto.

### QUESO FUNDIDO

V skledi premešamo naribano gauda, nariban cheddar in koruzni škrob. Sir razporedimo čez mešanico mesa in zelenjave. Pokrijemo s pokrovom in kuhamo 6 - 8 minut pri šibkem ognju, da se sir raztopi. Postrežemo s popečenim nogometnim kruhom.