



## JERNEJ KITCHEN

# ČEBULNI PRAVOKOTNIKI Z MOZZARELLO

Sladke medene čebulice so res pravi užitek ob vsakem grizljaju in še čisto enostavno je za pripravo.

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 30 MINUT  
PEČENJE: 20 MINUT

### ČEBULNI PRAVOKOTNIKI Z MOZZARELLO

- 2 manjši rdeči čebuli
- 2 manjši beli čebuli
- 2 žlici medu, cvetličnega ali akacija
- 1 žlica olivnega olja
- 1/2 janeževe zvezde
- 2 vejici timijana
- 20 ml sladkega vina (npr. Port)
- 100 g mocarele
- 150 g listnatega testa
- 1 jajce

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

- kozica
- kuhinjski nož
- valjar
- pekač
- papir za peko

### ČEBULA

Čebulo olupimo in narežemo na četrtine. Kozico pristavimo na šibek ogenj, dodamo olivno olje, med, janeževo zvezdo, timijan in čebulo. Ogenj nekoliko povečamo in pražimo 2 minuti.

### DODAMO VODO IN VINO

Zalijemo s 30 ml vode, solimo po okusu in zavremo. Zmanjšamo ogenj in počasi kuhamo 5-10 minut, da se čebulice lepo zmečajo. Zalijemo s portovcem in povečamo ogenj, toliko da izpari alkohol. Odstavimo z ognja in pustimo, da se mešanica popolnoma ohladi.

### PEČENJE

Pečico segrejemo na 190°C. Pekač obložimo s papirjem za peko. Listnato testo razvaljamo na 20cm x 30cm, debeline približno 2-3 mm. Testo premažemo z jajcem in razrežemo na štiri enake pravokotnike 10cm x 15cm. Testo z vilico napikamo 1,5 cm od zunanjega roba in obložimo s čebulnim nadevom ter mozzarella. Potresemo z svežim timijanom. Pečemo 20 minut.

### NASVET

Testo pred rezanjem postavite v zamrzovalnik za 5 - 10 minut, na ta način se bodo sloji listnatega testa ohranili in bo testo lepše strukture.

### POSTREŽEMO

V kolikor želimo jed postreči kot glavno jed, sestavine podvojimo. Postrežemo s skledo sveže solate ali s piščancem na žaru.