



## JERNEJ KITCHEN

# JAJČNA OMLETA S ČEŠNJEVIMI PARADIŽNIKI

*Kombinacija češnjevih paradižnikov, parmezana in drobnjaka in enostavna in božanska.*

ZA 1 OSEBO  
PRIPRAVA: 10 MINUT

### JAJČNA OMLETA S ČEŠNJEVIMI PARADIŽNIKI

1 žlica olivnega olja

2 jajci

5 češnjevih paradižnikov, narezanih na četrtine

1/2 pesti drobnjaka, nasekljanega

1 1 pest parmezana, sveže naribanega

### TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

teflonska ponev, 18cm

kuhinjski nož

rezalna deska

### PRIPRAVA

Jajca ubijemo v manjšo posodo in jih s pomočjo vilice razžvrkljamo. Začinimo s soljo in sveže mletim črnim poprom.

Na kuhalnik pristavimo ponev, ki jo na visoki temperaturi segrejemo, dodamo olivno olje. Ko je olivno olje zelo vroče, vendar se ne sme kaditi, hitro dodamo jajca. Potresemo ponev, da se jajca enakomerno razporedijo in pustimo 20 sekund.

### KUHAMO

S pomočjo lopatice potisnemo robove omlete proti sredini ponve, z neprestanim tresenjem ponve. Na ta način enakomerno razporedimo preostalo jajčno tekočino. Omleta je narejena, ko je še vedno rahlo mehka, skoraj tekoča na sredini. Na tej točki hitro dodamo narezane češnjeve paradižnike in polovico nasekljanega drobnjaka in parmezana. Takoj odstranimo s kuhalnika.

### NASVET

[Omleta mora biti bleda, rumena in ne rjave barve.](#)

### KUHAMO

Da zvijemo omleto, ponev dvignemo nad kuhalnik in jo nekoliko nagnemo stran od našega telesa. S pestjo krepko in kratko udarimo proti ročaju ponve, da se zgornja tretjina omlete prepogne. Zdaj omleto zdrsnemo na krožnik, tako da se omleta dokončno zvije, z odprto stranjo navzdol. Lahko pa si pomagamo tudi z vilico.

### POSTREŽEMO

Jajčno omleto postrežemo s preostalim nasekljanim drobnjakom ter žlico kisle smetane ali creme fraiche.