



JERNEJ KITCHEN

KRUHOV KIPNIK

Krasna priloga in odlično polnilo za mesne rulade ali piščanca.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT

KRUHOV KIPNIK

100 g starega kruha (samo sredica), narezanega na kocke

1 mešanih suhih gob

100 g mlačnega mleka

1 večja čebula

30 g pancete

2 suhi slivi

1 žlica konjaka (poljubno)

1 vejica timijana

1 čajna žlička svežega drobnjaka, sesekljanega

1 čajna žlička žajblja, sesekljanega

1 jajce

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kuhinjski nož

deska za rezanje

kuhinjska metlica

manjši pekač

večji pekač

KRUHOV KIPNIK

Kruh narežemo na kocke in ga damo v posodo. Dodamo suhe gobe, začinimo s ščepcem soli, prelijemo s toplim mlekom, premešamo in postavimo na stran.

PREMEŠAMO VSE SESTAVINE

Panceto in čebulo narežemo na male kocke. Na srednje močan ogenj pristavimo kozico, dodamo panceto in čebulo ter pražimo toliko časa, da dobimo lepo, zlato - rjavo barvo. Na tanko narežemo slivi. Dodamo k čebuli in panceti in premešamo. Ko je čebula prepražena, dodamo konjak, premešamo ter dodamo v posodo h kruhu. Dobro premešamo. Dodamo timijan, drobnjak in žajbelj. Pustimo da se nekoliko ohladi.

Ločimo rumenjaka in beljaka. Beljak stepemo v sneg, rumenjaka pa dodamo k ohlajeni masi. Začinimo s soljo in sveže mletim črnim poprom in premešamo. Z rahlimi gibi vmešamo tudi stepen beljak. Na tej točki lahko s kruhovim kipnikom napolnimo mesno rulado, piščanca, purana, ali pa sledimo navodilom in ga spečemo posebej.

PEČENJE

Pečico segrejemo na 175 °C, Kruhov kipnik damo v manjši pekač. Pripravimo vodno kopel. V večji pekač nalijemo toliko vrele vode, da sega do polovice manjšega pekača, v katerem je kruhov kipnik. Pečemo 35 - 40 minut.