



## JERNEJ KITCHEN

# MEHKO KUHANNA JAJČKA S HRUSTLJAVIMI PALČKAMI

*Popolna jed za odličen začetek dneva, pripravljeno hitro, enostavno, povrhu pa še slastno!*

ZA 2 OSEBI  
PRIPRAVA: 15 MINUT

### MEHKO KUHANNA JAJČKA S HRUSTLJAVIMI PALČKAMI

4 rezine toasta

50 ml mleka

2 jajci, proste reje

ščepec kajanskega popra (poljubno)

1 žlica rastlinskega olja

1 žlica masla

4 jajca, proste reje (za mehko  
kuhana jajca)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

kozica

skleda

### PRIPRAVIMO HRUSTLJAVE TOAST PALČKE

Toast narežemo na 1,5cm široke rezine. V manjši skledi razžvrkljamo jajci z mlekom. Dodamo ščepec morske soli in ščepec sveže mletega črnega popra. Poljubno dodamo še ščepec kajanskega popra. Na srednje močan ogenj pristavimo ponev, dodamo olje in maslo. Toast namočimo v jajčno mešanico in ga v ponvi pečemo do zlato rjave barve, 2-3 minute na vsaki strani.

### NASVET

[Poljubno lahko toast pred pečenjem posujemo s črnim sezamom ali katerimi drugimi semeni.](#)

### SKUHAMO JAJCA IN POSTREŽEMO

Medtem pristavimo na močan ogenj kozico s hladno vodo, dodamo ščepec soli ter jajca. Ko voda zavre, kuhamo jajca še nadaljne 3 minute, da dobimo mehko kuhana jajca. Postrežemo s popečenim toastom ter poljubno s popečeno slanino / šparglji.