



## JERNEJ KITCHEN

# POŠIRANA JAJČKA Z AVOKADOM IN SUHIMI PARADIŽNIKI

*Takšen zajtrk je rezerviran predvsem za vikende, ko se je super razvajati in si vzeti čas zase in za ljubljene.*

ZA 2 OSEBI  
PRIPRAVA: 15 MINUT

### SALSA S SUHIMI PARADIŽNIKI

1 pest suhih paradižnikov  
1/4 čebule, olupljene in drobno  
sesekljane  
2 stroka česna  
1/2 čilija  
1 žlica olivnega olja  
1 čajna žlička balzamičnega kisa  
sol in poper

### POŠIRANA JAJČKA Z AVOKADOM

1 avokado, zrel  
sok 1/2 limone  
2 sveži jajci  
2 žlici čvrstega (grškega) jogurta  
sol in poper

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

manjša ponev  
toaster  
kozica

### SALSA S SUHIMI PARADIŽNIKI

Najprej pripravimo salso s suhimi paradižniki. Drobno nasekljamo suhe paradižnike, čebulo, česen in čili. Na kuhalnik pristavimo manjšo ponev. Dodamo olivno olje in prepražimo sesekljane sestavine. Pražimo na nizkem ognju 5 minut. Dodamo balzamični kis in odstavimo. Solimo in popramo po okusu.

### POPEČEMO KRUH

V toasterju popečemo kos kruha in na tanko narežemo avokado. Pokapljamo s sokom limone, tako da ne oksidira (postane rjave barve).

### POŠIRANO JAJCE

Na kuhalnik pristavimo kozico, jo napolnimo z vodo. Voda naj bo 7 - 10 cm visoko. Vodo segrejemo skoraj do vrelišča, na dnu posode se pričnejo pojavljati majhni mehučki (voda mora imeti mora med 80 - 90 °C). Jajce previdno razbijemo v skodelico za kavo, pazimo da je rumenjaki nepoškodovan. S pomočjo žlice naredimo v vodi rahel vrtinec. Jajce previdno spustimo v sredino vrtinca in kuhamo 3 - 4 minute. Jajce previdno dvignemo s pomočjo penovke in preverimo, da je beljak na dotik čvrst, rumenjaki pa mehki.

### NASVET

Po dveh minutah z žlico previdno jajce pomaknemo po dnu, tako da se jajce ne prime na dno.

### POSTREŽEMO

Popečen kruh premažemo z žlico čvrstega jogurta. Nanj noločimo rezine avokada in poširano jajce. Dodamo salso iz