



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 sesekljan
- 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

- 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 sesekljan 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