



JERNEJ KITCHEN

ZELIŠČNI SKUTNI CMOKI V PARADIŽNIKOVI OMAKI

Lahko, sveže, pripravljeno hitro in preprosto.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 35 MINUT

PARADIŽNIKOVA OMAKA

- 1 žlica olivnega olja
- 1 čebula, sesekljana
- 3 stroki česna, olupljeni in sesekljeni
- 260 g svežega paradižnika
- 150 g paradižnikove "mezge" (passata)

ZELIŠČNI SKUTNI CMOKI

- 250 g skute
- 100 g mascarpone sira
- 1/4 čajne žličke muškarnega oreha v prahu
- 1 jajce
- 10 g semoline ali pšeničnega zdroba
- 1 pest svežih zelišč (bazilika, timijan, koromač, origano...)
- 25 g parmezana

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kozica
- skleda
- manjši pekač

PARADIŽNIKOVA OMAKA

Na srednje močan ogenj pristavimo kozico. Dodamo olivno olje in sesekljano čebulo. Pražimo 3 minute. Znižamo ogenj in dodamo sesekljan česen. Paradižnik operemo in ga narežemo na večje kose, dodamo k česnu. Kuhamo 5 minut, redno premešamo. Po petih minutah dodamo paradižnikovo "mezgo", passato in kuhamo še 5 minut.

ZELIŠČNI SKUTNI CMOKI

Pečico segrejemo na 275°C. V skledi premešamo skuto, mascarpone sir, ščep soli, ščep popra in muškarni orešek. Dodamo jajce ter semolino ali pšenični zdrob in dobro premešamo. Z žlico oblikujemo cmoke. Cmoki bodo rahli in lahki, a v kolikor imate raje malo bolj čvrsto strukturo, dodajte več semoline oziroma pšeničnega zdroba, da dobite teksturo, ki vam odgovarja.

PEČENJE

Manjši pekač ali ognjevarno posodo napolnimo s paradižnikovo omako. Zeliščne, skutne cmoke enakomerno razporedimo čez paradižnikovo omako. Čez jed nastrgamo parmezan in postavimo v pečico, na najvišjo rešetko. Gratiniramo 10 - 12 minut na 220°C. Postavimo iz pečice, pustimo da se jed nekoliko ohladi in jo postrežemo. Dober tek.