



## JERNEJ KITCHEN

# GRATINIRANA JAJČNA OMLETA S FILETI SKUŠE

*Preprosto, kraljevsko in zelo bogatega okusa.*

ZA 2 OSEBI  
PRIPRAVA: 30 MINUT

### GRATINIRANA JAJČNA OMLETA S FILETI SKUŠE

4 jajce

125 g Delamaris fileti skuše v sončničnem olju (1 pločevinka)

10 g masla

sol, poper

10 g sveže nastrganega parmezana

### BEŠAMEL

15 g moke

15 g masla

100 g mleka

muškatni oreh

1 jajce

### HOLANDSKA OMAKA

1 rumenjak

70 g stopljenega, vročega masla

1 čajna žlička vinskega kisa

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kozica

kuhinjska lopatica

ognjevarna ponev

### BEŠAMEL

Najprej pripravimo bešamel. Na srednje močan ogenj pristavimo kozico in stopimo maslo. Dodamo moko in mešamo, da postane zmes gladka, a ne porjavi, kuhamo na šibkem ognju. Med mešanjem počasi dolivamo mleko. Solimo in popramo ter kuhamo še približno 5 minut, da se zmes zgosti. Pazimo, da redno mešamo. Pustimo da se bešamel ohladi.

### NASVET

[Na dotik pokrijemo bešamel z živilsko folijo, da se ne tvori kožica.](#)

### HOLANDSKA OMAKA

Pripravimo holandsko omako. V manjšo stekleno skledo damo rumenjak in kis. Na ogenj pristavimo kozico z vodo, pustimo, da ta zavre in nad paro penasto stepemo rumenjak. Rumenjak ne sme zakrkniti. Odstavimo na delovno površino. Maslo raztopimo in ga med neprestanim stepanjem počasi dodajamo k rumenjaku dokler ne dobimo emulzije rumenjakov in masla. Začinimo s soljo in poprom in sveže nastrganim muškatnim orehom.

### OMAKA

K ohlajenemu bešamelu dodamo jajce in holandsko omako, dobro premešamo.

### OMLETA

Pečico segrejemo na 220 ° C - žar. Jajca ubijemo v skledo in jih z vilico razžvrkljamo. Začinimo s soljo in poprom. Na kuhalnik pristavimo ognjevarno ponev (velikost približno 18 - 20 cm), ki jo na visoki temperaturi segrejemo, dodamo žličko olja. Ko je olje zelo vroče (vendar se ne sme kaditi), hitro dodamo jajca. Ponev potresemo, da se jajca enakomerno razporedijo in pustimo 20 sekund.

Sponsored

## OMLETA

S kuhinjsko lopatico potisnemo robove omlete proti sredini ponve. Ponev neprenehoma tresemo. Na ta način enakomerno razporedimo preostalo jajčno tekočino. Omleta je narejena, ko je še vedno rahlo mehka, skoraj tekoča na sredini. Odcejane filete skuše enakomerno razporedimo po omleti, dodamo še sveže nastrgan parmezan. Takoj odstavimo s kuhalnika. Čez omleto polijemo omako iz bešamela in holandske omake ter postavimo v segreto pečico na najvišjo rešetko. Pečemo 1 - 2 minuti, da omaka zakrhne, a je še vedno sočna in gratinirana.

## POSTREŽEMO

Gratinirano jajčno omleto z Delamaris fileti skuše postrežemo za zajtrk, malico ali predjed. Odlično se k omleti poda kos svežega kruha in sveža sezonska solata ter vodna kreša. Dober tek.