



JERNEJ KITCHEN

JAJČEVCI Z AJDOVO KAŠO V PARADIŽNIKOVI OMAKI

Sveže, slastno, barvno in zdravo.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT

JAJČEVCI Z AJDOVO KAŠO, FETA SIROM V PARADIŽNIKOVI OMAKI

- 60 g ajdove kaše
- 4 srednje veliki paradižniki
- 500 g paradižnikove passate "mezge"
- 1/2 čajne žličke origana (suhega ali svežega)
- 2 žlici olivnega olja
- 4 večji jajčevci
- 1 žlica balzamičnega kisa
- 1/2 čajne žličke harisse (poljubno)
- 1 pest sesekljanega peteršilja
- 1 strok sesekljanega česna
- 1 čajna žlička tahini (poljubno)
- 20 g feta sira
- 40 g drobtin (brez glutena v kolikor ga ne smete jesti)
- 20 g sveže nastrganega parmezana
- 100 g grškega jogurta

TOOLS AND EQUIPEMENT

- rezalna deska
- kuhinjski nož
- pekač (20 x 30 cm)
- alufolija

AJDOVA KAŠA

Ajdovo kašo namočimo v vodi čez noč ali v kolikor nam primanjkuje časa: Ajdovo kašo kuhamo 5 minut v vreli soljeni vodi. Kašo ocedimo in postavimo na stran.

PARADIŽNIKOVA OMAKA

Paradižnike očistimo, narežemo na kocke in postavimo v pekač (približno 20x30 cm). Dodamo passato "mezgo". Premešamo, solimo, popramo, dodamo origano in žlico olivnega olja. Pokrijemo z alufolijo in postavimo v ogreto pečico. Pečemo 30 minut pri 210°C.

JAJČEVCE OPEČEMO

Jajčevce napikamo z vilico in jih na odprtem ognju popečemo. (približno 10 minut z rednim obračanjem). Jajčevce lahko popečemo na odprtem ognju na štedilniku ali na žaru. Nato ji pokrijemo z živilsko folijo in postavimo na stran za 5 - 10 minut, da se koža zmehča in jo bo tako lažje olupiti.

AJDOVA KAŠA Z DODATKI

Ajdovo kašo damo v skledo, dodamo balzamični kis, noževno konico harisse (poljubno, a priporočljivo), sesekljan peteršilj, olivno olje, sesekljan česen, tahini (poljubno, a priporočljivo) in nadrobno fetu. Premešamo, solimo in popramo.

JAJČEVCE NAPOLIMO

Jajčevce položimo v paradižnikovo omako v pekaču in jih vzdolž prerežemo, da dobimo žepek. Pazimo, da jih ne prerežemo do konca. Vsak melancan napolnimo z ajdovo mešanico.

PEČENJE

V skodelici premešamo drobtine, parmezan in žlico olivnega olja. Mešanico radodarno posujemo čez polnjene jajčevce. Postavimo v pečico (nastavitev žar). Pečemo 10 minut pri 210

POSTREŽEMO

V skodelici premešamo grški jogurt, 1/4 čajne žličke harisse (poljubno). Jajčevce z ajdovo kašo, feta sirom v paradižnikovi omaki postrežemo z grškim jogurtom, pokapljamo z olivnim oljem in poljubno dodamo še sesekljan peteršilj. Dober tek.