



JERNEJ KITCHEN

OCVRTA POLENTA Z DIMLJENIMI JAJČEVCI

Ocvrta polenta? Hrustljava, slastna zunanost in mehka, zelo okusna notranost, ki jo še dodatno poživijo dimljeni jajčevci oziroma Baba Ganoush pomaka.

ZA 4 OSEBE (KOT PRILOGA)
PRIPRAVA: 50 MINUT

OCVRTA POLENTA

700 ml vode
180 g bele instant polente
20 g masla
20 g parmezana
500 ml rastlinskega olja (za cvrtje)
80 g koruznega zdroba

DIMLJENI JAJČEVCI

4 srednje veliki jajčevci
2 stroka česna
2 žlici tahinija
2 žlici olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kozica
[pekač 35 x 11 cm](#)
živilska folija
ponev
globoka kozica

SKUHAMO POLENTO

V kozici zavremo in solimo vodo. V vrelo vodo med rednim mešanjem počasi dodamo polento. Nadaljujemo z mešanjem in kuhamo 2-3 minute. Odstavimo z ognja, dodamo maslo in nariban parmezan. Dobro premešamo.

POLENTA

Polento razporedimo po pekaču (dimenzije 35 x 11 cm) obloženem z živilsko folijo. Tesno pokrijemo z živiljsko folijo in pustimo, da se polenta ohladi na sobno temperaturo, nato postavimo v hladilnik za 1 - 2 uri.

DIMLJENI JAJČEVCI

Jajčevce na odprtem ognju pečemo 10 - 15 minut, tako da popolnoma počrni in notranost postane mehka. Opečene jajčevce pokrijemo z živilsko folijo in pustimo 5 - 10 minut, da se koža zmehča. Nato olupimo zažgan zunanji del jajčevcev, ostalo meso pa dobro sesekljam.

DIMLJENI JAJČEVCI

Na srednje močan ogenj postavimo ponev. Dodamo sesekljane jajčevce in sesekljan česen. Kuhamo 10 minut, nato odstranimo iz ognja. Prestavimo v skledo. K jajčevcem in česnu dodamo tahini, olivno olje, sol, poper po okusu in dve žlici vode. Dobro premešamo, da dobimo gladko pomako.

OCVREMO POLENTO IN POSTREŽEMO

Ohlajeno poletno razrežemo za 12 rezin (dimenzije približno 3 x 11 cm). Vsako rezino povaljamo v koruznem zdrobu. Na srednje močan ogenj damo globoko kozico z rastlinskim oljem. Olje segrejemo do 180 stopinj C. V treh serijah ocvremo rezine polente. Cvreemo 4 minute. Pazimo, da olje popolnoma prekrije polento. Občasno potresemo posodo, da se polenta ne zažge. Postrežemo z baba ganoush pomako oziroma dimljenimi

jajčevci. Naj tekne.