



## 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 počrnijo 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 sesekljamo.

### 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. Cvrtemo 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.