



JERNEJ KITCHEN

ŠNITE S SLANINO IN PEKOČO OMAKO

Šnite s slanino so prava konkretna bomba okusov. Pekoča omaka in mehke šnite ter hrustljava slanina lepo popestrijo jutro.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	18	MINUT
ČAS SKUPAJ:	28	MINUT

PEKOČA OMAKA

- 1 čajna žlička masti ali olivnega olja
- 1 čajna žlička rjavega sladkorja
- 1/2 čajne žličke dimljene paprike (ali navadne sladke paprike) v prahu
- 1 čebula, olupljena in narezana na četrtine
- 2 stroka česna, olupljena in narezana na tanke rezine
- 1 čajna žlička sesekljanega suhega čilija
- 1 žlica sesekljanih suhih paradižnikov
- 1/2 čajne žličke dijonske gorčice
- 1 lovorov list
- 100 g [Paradižnikova omaka za ozimnico](#)
- 1 žlica balzamičnega kisa
- 1 žlica Worcester omake

ŠNITE S SLANINO

- 4 jajca
- 80 ml mleka
- 50 ml sladke smetane

PEKOČA OMAKA

Na zmeren ogenj postavimo manjšo kozico. Dodamo mast (ali olivno olje). Počakamo, da se mast razpusti, nato dodamo rjav sladkor, dimljeno papriko, čebulo in česen. Premešamo, dodamo še žličko sesekljanega čilija in sesekljane paradižnike. Premešamo, ogenj zmanjšamo in kuhamo 2 minuti.

PEKOČA OMAKA

K mešanici za omako dodamo dijonsko gorčico, lovorov list in paradižnikovo omako (ali v trgovini kupljeno passato), balzamični kis in Worcester omako ter 150 ml vode. Kuhamo 10 minut pri zmernem ognju (rahlo vretje).

ŠNITE IN SLANINA

V skledi razžvrkljamo jajca, mleko in sladko smetano. Solimo in popramo. Ponev pristavimo na srednje močan ogenj. V vročo ponev dodamo rastlinsko olje in maslo. Vsako rezino kruha posebej potopimo v jajčno mešanico. Kruh z vilico rahlo napikamo, da se napije jajčne mešanice. Kruh dvignemo z lopatico nad skledo da se odvečna jajčna mešanica odcedi, nato kruh prestavimo v ponev z maščobo in ga na vsaki strani opečemo, približno 3-4 minute na vsaki strani. Pečemo po dva kruha naenkrat.

POTREŽEMO

Ko je kruh pečen, ga prestavimo na pladenj, obložen s kuhinjskimi brisačkami. Slanino v ponvi popečemo. Kruh razdelimo med štiri krožnike, dodamo poljubno količino slanine in žličko omake. Poljubno postrežemo z jajcem na oko. Dober tek.

2 žlici rastlinskega olja

10 g masla

4 rezine belega mlečnega kruha (2
cm debele rezine)

8 rezin kvalitetne slanine

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša kozica

kuhalnica

ponev

kuhinjske brisačke