



JERNEJ KITCHEN

UMEŠANA JAJCA S TARTUFI

Umešana jajca s tartufi so kremasta, gosta, polna okusa, ekstra aromatična in perfektna za jutranji zmenek.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	2	MINUTI
KUHANJE:	8	MINUT
ČAS SKUPAJ:	10	MINUT

UMEŠANA JAJCA S TARTUFI

30 g masla

15 g belih ali črnih tartufov

4 jajca

2 žlice mleka

TOOLS AND EQUIPEMENT

[nož za tartufe](#)

ponev

skleda

kuhinjska lopatica

TARFUFI IN MASLO

Tartufe na tanko narežemo z [nožem za tartufe](#). Potrebovali bomo približno 4 tanke rezine. Te drobno sesekljam. Ponev pristavimo na šibek ogenj. Dodamo maslo in sesekljane tartufe. Pustimo, da se maslo raztopi.

JAJCA IN MLEKO

V skledi razžvrkljamo jajca in mleko. Jajc ne solimo in popramo, saj bodo sicer spustile tekočino, tega pa si pri umešanih jajcah ne želimo. Iščemo kremasto teksturo.

UMEŠANA JAJCA

Pripravimo umešana jajca. V ponev vlijemo mešanico jajc in mleka. Ponev mora biti na šibkem ognju, sicer ne bomo dobili kremastih umešanih jajc. Med počasim kuhanjem neprestano mešamo jajca s kuhinjsko (gumijasto) lopatico, pazimo, da mešamo tudi po dnu posode, saj se tam jajca najhitreje primejo. Ko se jajca začnejo gostiti, jih odstavimo z ognja za 15 sekund, neprenehoma mešamo, nato pa vrnemo na ogenj za 30 sekund. Ta postopek ponavljamo nekje 2 - 4 minute, oziroma tako dolgo, da dobimo lepa, kremasta umešana jajca, takšne teksture, kot je vidna na fotografiji. Goste, kremaste in slastne. Solimo in popramo po okusu.

POSTREŽEMO

Slastna, kremasta umešana jajca s tartufi postrežemo z nekaj sveže narezanimi svežimi tartufi, kapljico olivnega olja in s kosom najljubšega kruha. Dober tek.