



## 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.