



## JERNEJ KITCHEN

# PEČENICE V LISTNATEM TESTU

Pečenice v listnatem testu z jabolki in brusnicami so odlična praznična predjed, polnega okusa. Majhni zavitki, ki zadovoljijo množico gurmanov.

ZA	8	OSEB (PREDJED)
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	5	MINUT
ČAS OHLAJANJA:	40	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	85	MINUT

### PEČENICE V LISTNATEM TESTU

200 g pečenic

4 žlice mineralne vode

1 jajce

1 jabolko, olupljeno in narezano na manjše kocke

1 čebula, sesekljana

2 stroka česna, sesekljana

2 žlici suhih brusnic, sesekljanih

1 žlica olivnega olja

3 žlice brandya

2 žlici drobtin

1 vejica timijana in 3 listi žajblja

275 g listnatega testa (1 zavitek)

1 jajce (za premaz)

2 žlici sezamovih semen

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

skleda

kuhalnica

### MESO

Klobasi odstranimo ovoj in meso damo v večjo skledo. K mesu dodamo mineralno vodo ter jajce. Dobro premešamo s kuhalnico, da se mešanica sprime.

### JABOLKA, ČEBULA, ČESEN IN BRUSNICE

Jabolko, čebulo, česen in brusnice drobno sesekljamo. Ponev pristavimo na srednje močan ogenj in dodamo olivno olje, jabolko, čebulo, česen in brusnice. Na zmernjem ognju pražimo 5 minut, občasno premešamo. Zalijemo z brandyem in flambiramo s kuhinjskim gorilnikom. Odstavimo z ognja in prestavimo na pladenj. Mešanica naj se popolnoma ohladi.

### NASVET

[V kolikor ne želite uporabiti postopka flambiranja, lahko namesto tega povečate ogenj, dodate brandy in pustite, da alkohol izpari na ta način.](#)

### PRIPRAVIMO MESNI NADEV

Ohlajeno mešanico dodamo k mesu in dobro premešamo. Dodamo drobtine in sesekljane začimbe (timijan in žajbelj). Solimo in popramo. Postavimo v hladilnik za 20 minut.

### PRIPRAVIMO ZAVITKE

Listnato testo po dolžini razpolovimo na dva dolga pravokotnika (kot prikazano na fotografiji). Nadev razporedimo po sredini dveh pravokotnikov listnatega testa. Polovico testa preložimo čez mesni nadev, tako da pokrije mesni nadev ter drugo polovico testa. Testo nežno pritisnemo ob mesni nadev, da se znebimo zračnih mehurčkov in dobimo zaprt zavitek.

ponev  
kuhinjski gorilnik (poljubno)  
pekač  
papir za peko

Prestavimo na pekač obložen s papirjem za peko in postavimo za 20 minut v zamrzovalnik. Pečico segrejemo na 190 °C.

#### NASVET

Na tej točki lahko pečenice v listnatem testu zamrznemo do meseca dni in nato nadaljujemo s pripravo. Na ta način lahko imamo kadarkoli pripravljem domač slasten prigrizek v kratkem času.

#### SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Zavitek premažemo z razžvrkljanim jajcem ter z ostrim nožem razrežemo na 3 - 4 cm velike rollice. Posujemo z sezamom (midva sva uporabila mešanico črnega in navadnega sezama) in postavimo v ogreto pečico. Pečemo 30 minut pri 190 °C. Postavimo iz pečice in še tople postrežemo. Postrežemo jih lahko tudi, ko so sobne temperature. Postrežemo z vašo najljubšo omako, naprimer z [žar omako](#), [majonezo](#), [koktajl omako](#). Naj tekne, uživajte.