



## JERNEJ KITCHEN

# PEČENI JAJČEVCI S SIROM V PARADIŽNIKOVI OMAKI

*Pečeni jajčevci z mozzarella sirom v paradižnikovi omaki so hitro in zelo slastno poletno kosilo. Preprost recept za zdrav in lahek brezmesni obrok.*

ZA	4	OSEBE (PREDJED ALI PRILOGA) ALI ZA 2 OSEBI (GLAVNA JED)
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

### PEČENI JAJČEVCI Z MOZZARELLA SIROM V PARADIŽNIKOVI OMAKI

3 žlice olivnega olja

1 manjša čebula, drobno sesekljana

1 strok česna, drobno sesekljan

450 g svežega paradižnika, drobno sesekljanega

1 žlica balzamičnega kisa

2 jajčevca oziroma melancana (posamezen naj tehta približno 200g)

4 žličke [Tržaška omaka](#)

4 rezine Mozzarella sira (vse rezine naj imajo približno 125g)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

kuhinjski nož

rezalna deska

žar ponev ali žar

### DOMAČA PARADIŽNIKOVA OMAKA

Na zmeren ogenj pristavimo kozico. Dodamo 2 žlici olivnega olja, sesekljano čebulo in sesekljan česen. Kuhamo 2 - 3 minute, občasno premešamo. Dodamo sesekljan paradižnik in začинimo s soljo, poprom ter balzamičnim kisom. Kuhamo še 10 - 15 minut, da se paradižnikova omaka zgosti in da je paradižnik kuhan.

### JAJČEVCE POPEČEMO

Na visok ogenj pristavimo žar ponev (ali uporabimo zunanji žar). Jajčevce oziroma melancane narežemo na rezine debeline približno 2 cm. Začinimo s soljo, poprom in pokapljamo z žlico olivnega olja. Ko se iz ponve rahlo kadi, dodamo narezane jajčevce in jih popečemo. Pečemo na vsaki strani 2 - 4 minute. V ponev ne dodajamo dodatnega olja.

### PEČENI JAJČEVCI Z MOZZARELLA SIROM V PARADIŽNIKOVI OMAKI

Vsak pečen jajčevac nadevamo z eno ali dvema žlicama domače paradižnikove omake, žličko tržaške omake in čez omaki položimo debelejšo rezino Mozzarella sira. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo še 3 - 4 minute, da se sir stopi. Poljubno postrežemo s sesekljanim peteršiljem, sesekljanimi orehi ali preostalo tržaško omako. Dober tek.