



# Jajčevci z eksotično sezamovo pomako in lepinjo

🕒 40–50 Min   

## Priprava

- 1 Jajčevce operite in razpolovite. Z nožem v meso jajčevcev naredite zareze v obliku mreže. Pri tem pazite, da ne prerežete kože. Meso vsake polovice jajčevca natrite z 1 žličko začimbne mešanice za zelenjavno na žaru Kotányi in pustite 20 minut, da se okusi dobro premešajo.
- 2 Razpolovljene jajčevce premažite z oljčnim oljem in jih na žaru pecite 4–5 minut na vsaki strani.
- 3 Priprava sezamove pomake: Z uporabo možnarja in tolkača zdrobite sezamova semena. Limono ožemite. Grški jogurt, sezamova semena, limonin sok, oljčno olje, mleto kumino Kotányi, zrnast česen Kotányi in zdrobljen peteršilj Kotányi zmešajte v pomako. Začinite s soljo in poprom.
- 4 Lepinje hitro segrejte na žaru in jih narežite na kose.
- 5 Pečene razpolovljene jajčevce potresite z nekaj sezamovih semen ter jih postrezite s sezamovo pomako in lepinjo.

## Sestavine 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

4 celi Jajčevci

4 žlice Oljčnega olja

4 cele Lepinje

8 žličk

### Za sezamovo pomako

2 žlici Svetlih sezamovih semen

0.5 cele Limone

200 g Grškega jogurta

2 žlici Oljčnega olja

0.5 žličke

◆ Česen zrnasti

1 žlička ◆ Peteršilj zdrobljeni

◆ Morska sol jodirana

◆ Popri črni mleti

