



Jajčevci z eksotično sezamovo pomako in lepinjo

⌚ 40–50 Min   

Priprava

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
1 žlička ♦ Česen zrnasti
1 žlička ♦ Peteršilj zdrobljeni
♦ Morska sol jodirana
♦ Poper črni mleti

- 1 Jajčevce operite in razpolovite. Z nožem v meso jajčevcev naredite zareze v obliki mreže. Pri tem pazite, da ne prerežete kože. Meso vsake polovice jajčevca natrite z 1 žličko začimbne mešanice za zelenjavo 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.

