



PARMIGIANA

SESTAVINE

- 700 g jajčevcev
- 20 g navadne moke
- 1 strok česna, olupljen in na drobno nasekljan
- 250 g paradižnikove mezge
- 10 listov bazilike
- 250 g mocarele, narezane
- 80 g parmezana, drobno naribanega
- Rastlinsko olje za cvrtje jajčevcev
- 2 žlici ekstra deviškega oljčnega olja
- sol in poper po okusu

PRIPRAVA

1. Pečico predhodno segrejte na 200 °C.
2. Jajčevce narežite po dolžini, jih solite in pustite odstati 30 minut. S kuhinjsko brisačo z njih osušite odvečno tekočino. Pomokajte jih na obeh straneh in ocvrite v rastlinskem olju v ponvi s prevleko proti sprijemanju iCook, dokler ne postanejo zlato zapečeni. Jajčevce dajte na 4-litrsko cedilo za parjenje, da z njih odteče odvečno olje.
3. Medtem pripravite paradižnikovo omako. V 1-litrski ponvi s pokrovko iCook na srednji temperaturi segrejte oljčno olje in na njem za eno minuto popražite česen. Nato dodajte paradižnikovo mezgo in liste bazilike, pokrijte in kuhajte 10–15 minut pri nizki temperaturi. Odstavite s kuhalne plošče in dajte na stran.
4. Na dno lončene posode dajte dve žlici pripravljene paradižnikove omake in nanjo položite plast ocvrtih jajčevcev, nato eno pest parmezana, sol in mocarelo. Izmenjaje dodajajte plasti, dokler vam ne zmanjka jajčevcev. Zadnji sloj zaključite s paradižnikovo omako, soljo, poprom in naribanim parmezanom. Dajte v pečico za 40 minut in ko je jed že pečena, znova dodajte sveže nariban parmezan. Postrezite in uživajte!