

Krem corba od praziluka sa aromaticnim poširanim jajima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Krem corba od praziluka

- 1 praziluk
- 1 l pileceg bujona
- 1/2 **caše** kisele pavlake
- 1/2 **kafene kašike** sveže miroije
- 1/2 **kafene kašike** svežeg origana
- 3-4 **šnite** pancete
- 2 (**po osobi**) jajeta
- 1 **kafena kašika** sveže miroije za jaja
- 1 **kom** crvena roga za ukrašavanje
- **po potrebi** maslinovo ulje
- **po ukusu**
- 1 **supena kašika** puter

Priprema

Pancetu sitno iseckamo i pržimo u sopstvenoj masti do lepe boje pečenja, zatim je dobro ocedimo od masnoce i ostavimo je na papirni ubrus da se ocedi.

U tiganju otopimo supenu kašiku putera i na njemu propržimo praziluk koji smo predhodno dobro oprali sitno naseckali. Kada praziluk poprimi blagu boju prelijemo ga sa decilitar vode, posolimo, pobiberimo i dinstamo dok ne omekne.

Dinstani praziluk sjedinimo sa 1 l pileceg bujona, pola kašikice miroije, pola kašikice origana, kuvamo oko minut-dva pa sve izblendamo štapnim mikserom da dobijemo finu kremastu strukturu.

orbi dodamo pola caše razmucene kisele pavlake ili pavlake za kuvanje i kratko prokuvamo.

Poširana jaja spremamo na sledeci nacin: Otkinemo povece parce tegljive kuhinjske folije. Fliju postavimo preko manje caše ili šoljice uvlaceci foliju u samu šoljicu da je skroz ispuni. Foliju u šoljici premažemo maslinovim uljem, posolimo, pobiberimo zacinimo po želji a zatim ulijemo jedno celo jaje.

Foliju lagano izvadimo iz šoljice vrteci paketice s jajetom oko svoje ose da bi foliju pricvrstili da bi paketice bio zašticen od vode.

Pripremljene paketice spuštamo u kipucu vodu i kuvamo oko 3 min to je dovoljno da se belance savršeno skuva a da jezgro tj žumance ostane u polu tecnom stanju.

Savet

Poširana jaja služimo uz gotovu orbu. Preko jaja pospemo panetu koju smo predhodno ispržili kao i crvenu rogu koju naseemo na sitne kockice.