

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** lpileceg bujona
- **1/2** cašekisele pavlake
- **1/2** kafene kašikicesveže miroije
- **1/2** kafene kašikicesvežeg origana
- **3-4** šnitepancete
- **2 (po osobi)**jajeta
- **1** kafena kašikicasveže miroije za jaja
- **1** komcrvena roga za ukrašavanje
- **po potrebim**maslinovo ulje
- **po ukususu**
- **1 supena** kašikaputer

Priprema

Pancetu sitno iseckamo i pržimo u sopstvenoj masti do lepe boje pecenja, 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 omeke.

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 sledeći 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 uljemo, posolimo, pobiberimo zacinimo po želji a zatim ulijemo jedno celo jaje.

Foliju lagano izvadimo iz šoljice vrteći paketic s jajetom oko svoje ose da bi foliju pricvrstili da bi paketic 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.