



JAJČEVCI S FETO IN PARADIŽNIKI

Sestavine:

2	jajčevca
250 g	balzamičnega kisa
35 g	rjavega sladkorja
15 kom	sušenih paradižnikov
100 g	špinačnih listov
250 g	feta sira
Sol	

Priprava:

1. Jajčevce narežemo na malo manj kot centimeter debele rezine, jih posolimo in pustimo stati 15 minut.
2. Nato jajčevce zložimo v Varoma posodo in na Varoma pladenj, tako da sopara lahko uhaja skozi luknjice.
3. V mešalno posodo nalijemo balzamični kis, dodamo sladkor, pokrijemo s pokrovom in namestimo Varoma posodo. Kuhamo **15 min/ temperatura Varoma/ hitrost 2.**

4. Odstavimo Varoma posodo, jajčevce razporedimo po peki papirju ali pladnju in nanje zložimo približno 3 listke špinače, 1 kos suhega paradižnika, rezino fete. Zvijemo jih v roladico in zavežemo z listom mlade čebule. Na koncu polijemo še z reduciranim kisom in postrežemo.