

MOJA KUHARICA RECEPTI

Katja



Moja kuharica



Kazalo:

AJDOVI ŽGANCI S KROMPIRJEM	6
BABIČINA DOBROTA	7
BEŠAMEL	8
BEZGOV SIRUP	9
BOROVNIČEVE KOŠARICE	10
BRESKVICE MARINKICE	11
CAKE POPS	13
CALZONE	15
ČAJNO PECIVO.....	16
ČEŠKI KVAŠENI KUHANI KNEDLI	17
ČEŠNJEV ŠTRUDELJ	18
ČIPS	19
ČOKOLADNA TORTA BREZ MOKE	19
ČOKOLADNA HARMONIJA	20
DOMA NAREJENO MASLO S ČESNOM	21
DOMAČE TESTENINE	22
FILAN PIŠČANEC.....	23
FILE ORADE S KROMPIRJEM IN SOLATO IZ RUKOLE TER PARADIŽNIKA	24
GOBICE Z JAJCEM.....	25
GOBOVA RIŽOTA	26
GOVEJA JUHA	27
GOVEJI ZREZKI V GOBOVI OMAKI.....	28
HREN, JABOLKO IN JAJCE	29
HRENOVA PENA S ČIPSOM IZ RDEČE PESE.....	30
JABOLČNA PITA	31
JABOLČNE ROŽE.....	32
KOKOSOVA POTICA	33
KOKOSOV KIFELJČKI	34
KRHKI FLANCATI	35
KRUH.....	36

KRUH S SUHIM PARADIŽNIKOM, PRAŽENO ČEBULO, ČRNIMI OLIVAMI IN CABERNET SAUVIGNONOM.....	37
KVASOVI KNEDELNI ZA V JUHO	38
LEDENA KAVA	39
LINŠKE OČI.....	40
LISTNATO TESTO S SIROM	41
LOSOS S KROMPIRJEM	42
LUNCE.....	43
MAFINI.....	44
MAGDALENCI.....	45
MARELIČNI CMOKI	46
MARMORNI KOLAČ - ŠARKELJ	47
MIŠKE	48
OREHOVA POTICA	49
PALAČINKE	50
PARADIŽNIKOVA JUHA.....	51
PAVLOVA TORTA	52
PEČENE HRUŠKE S CIMETOM IN MEDENO OMAKO	53
PEČENE PAPRIKE v solati	54
PIŠKOTI ZA NA STROJ.....	55
PIŠKOTI Z VANILJEVO KREMO	56
POHORSKA OMLETA.....	57
POLNJENI LIGNJI.....	58
POLPETI.....	59
POROVA JUHA	60
PREKMURSKA GIBANICA	61
PRŽGANKA	62
RIŽOTA Z GOBAMI.....	63
ROSBIF.....	64
RULADA	65
RUMOVE KROGLICE	66
RUMOV LONEC.....	67
SADNO-ŽITNE PLOŠČICE	68
SKUTINI KNEDELNI (SIROVI CMOKI v stari knjigi)	69

SKUTINO PECIVO	70
SLADOLEDNE TORTICE – ICE CREAM CUPCAKES	71
SNEŽNE KEPE.....	73
SOLATA IZ KUMAR	74
SOLATA IZ PARADIŽNIKA, PAPRIKE IN MOCARELE	75
SVINJSKI ZREZEK NA ČEBULI, Z MAKARONI.....	76
ŠAMPINJONI NA MASLU	77
ŠKOLJKE.....	78
ŠPEHOVKA.....	79
ŠPINAČA.....	80
ŠPINAČNE PALAČINKE Z GORGONZOLO	81
TENSTAN KROMPIR	82
TERANOV LIKER	83
TESTENINE S POROM IN PRŠUTOM.....	84
TESTO ZA PICO	85
TIRAMISU.....	86
TORTILJA	87
TURBAN OF SCAMPII with SPAGETTINI and caviar sauce (Guillaume Brahimi) ~ Junior Masterchef 2.....	88
VLOŽENI JURČKI.....	89
ZAJČJA OBARA S KNEDELNI	90
ZELENJAVNI RAŽNJIČI NA ŽARU	91

AJDOVI ŽGANCI S KROMPIRJEM

Sestavine:

- 35 dag ajdove moke
- 30 dag krompirja
- Sol
- 1,5 l slanega kroga
- 8 dag ocvirkov

Priprava:

Olupljen, opran krompir narežemo na kose in ga damo v slan krop. Ko je napol kuhan (10 minut), stresemo vanj vso presejano moko hkrati, pokrijemo in kuhamo še 10 minut. Potem napravimo z držajem kuhalnice v moko luknjo in spet kuhamo 10 minut v pokriti posodi. Nazadnje odlijemo nekaj vode (raje preveč kot premalo) v drugo posodo. Odlito vodo prihranimo, če jo bo potrebno kaj ponovno dodati. (K ajdovi moki dodamo del ocvirkov ali zaseke). Vse skupaj dobro premešamo, da se enakomerno navlaži. Če je treba prilijemo še malo vode, ki smo jo prej odlili stran. Z vilicami zdrobimo rahle žgance v skledo in jih zabelimo z drobno zrezano, precvrto slanino, ocvirki.

BABIČINA DOBROTA



Sestavine:

- 2 jajci
- 10 dag sladkorja
- ½ vanilijevega sladkorja
- ½ dcl olja
- ½ dcl mleka
- 10 dag moke
- ¼ pecilnega praška

Namaz:

- Marmelada ali džem (jagodna ali brusnična)
- ½ kisle smetane
- Kokosova moka

Postopek:

Vaniljev sladkor, sladkor in jajca penasto umešamo. Dodamo olje, mleko in premešamo. Postopoma dodajamo moko s pecilnim praškom. Biskvit pečemo 20 minut.

Ko je pečen, počakamo, da se ohladi, nato ga prerežemo. Eno stran biskvita namažemo z marmelado in drugo stran s kislom smetano.

Biskvit sestavimo nazaj. Po vrhu biskvit na tanko namažemo z marmelado in posujemo s kokosovo moko. Biskvit razrežemo na manjše koščke.

*Delamo lahko z dvojno količino.

BEŠAMEL



Priprava bešamela

Mleko segrejemo, dodamo celo čebulo z lovorom (pripeto s klinčki).

50 g moke in 60 g masla segrejemo, počasi dodajamo mleko (brez čebule...). Ves čas hitro mešamo. Dodamo še sol in poper.

BEZGOV SIRUP



Sestavine:

30 bezgovih cvetov

3 l vode

3 kg sladkorja

10 do 20 g citronske kisline

½ do 1 limoninega soka

Priprava:

Cvetove, limonin olupek in vodo namakamo 24 h. Nato odcedimo na gazo in zmešamo s sladkorjem in kislino.

Napitek pripravimo tako, da v kozarec nalijemo za 1 cm bezgovega sirupa in zalijemo z mrzlo vodo.

BOROVNIČEVE KOŠARICE



Sestavine:

175 g margarine
75 g sladkorja v prahu
1 zavitek vanilijevega sladkorja
1 jajce
175 g moke
½ pecilnega praška
1 vrečka vanilijevega pudinga
½ L mleka
Sladkor
Malo ruma
250 g borovnic

Priprava:

Za borovničeve košarice iz margarine, jajca, sladkorja v prahu, vanil. Sladkorja, pecilnega praška in moke zamesite krhko testo. Testo razvaljajte centimeter in pol debelo ter z njim napolnite modelčke za male tortice.

Pecite v pečici, ogreti na 180 °C, približno 10 minut. Tortice stresite iz modelčkov. Iz vanilijevega praška po navodilih skuhanje puding, proti koncu kuhanja mu primešajte nekaj kapljic ruma po okusu.

Z mlačnim pudingom napolnite pečene košarice. Ko se puding ohladi, po vrhu bogato potresite borovnice. Borovničeve košarice po želji potresite s sladkorjem v prahu ali drobno narezanimi lešniki (karameliziranimi).

BRESKVICE MARINKICE



Sestavine:

5 celih jajc
500 g sladkorja
250 g masla
2 dl olja
1,5 dl mleka
Sol
½ vanilin sladkorja

Te sestavine penasto umešaj z mešalcem.

1,15 kg moke
2 pecilna praška

Priprava:

K penasto umešani masi ročno primešaj moko s pecilnim praškom.

Maso pusti počivati približno 1 uro. Biti mora primerno gosta, da se kroglice lepo oblikujejo (na pekaču se ne "sesedejo" takoj – morajo "stati"). Po potrebi dodaj še pest moke. Oblikuj kroglice (približno 2,5 do 3 cm premera) in jih polagaj na pekač, obložen s peki papirjem. Med njimi pusti primeren prostor, ker bodo pri pečenju narastle. Peci 15 minut na 180 °C. Pečene polovičke še vroče previdno izdolbi.

Nadev:

Zdrobljeni izdolbeni deli kroglic (lahko dodaš še za dve pesti zdrobljenih keksov "petit beurre").

300 g mletih orehov
50 g kakava (NE instant!)
½ vanilin sladkorja
2 zavitka masla
Rum (po okusu)
Sladkor (po okusu)

Najprej maslo zelo penasto umešaj, nato dodaj ostale sestavine.

Končna priprava:

Potrebujes 2 globoka krožnika, prvega z mlekom, drugega s sladkorjem. Pripravi tudi malo rdeče jedilne barve (dobra je tista za pirhe; za noževo konico jo raztopiš v pol skodelice tople vode).

Napolni izdolbene polovičke in jih sestavi. Nato vsako breskvico na hitro povaljaj v mleku, nežno pobarvaj in nato še povaljaj v sladkorju. Zlagaj jih v primeren pladenj, med njimi naj bo nekaj prostora, da se čez noč lahko osušijo.

*Iz navedenih količin sestavin dobiš približno 120 breskvic. Za vse to delo potrebuješ približno 4 ure.

CAKE POPS



Sestavine:

Biskvit:

5 jajc

25 dag moka

20 dag sladkorja

1 dl olja

1 dl vode

Pol zavitka pecilnega praška

250 g mascarponeja

Žlica nutele,

kavni liker (lahko rum z mlekom)

palčke za lizike/ražnjiče

bela kuvertura

temna kuvertura

sladkorne perle

kokosova moka

Postopek:

Jajca, sladkor, vodo in olje zmešamo, dodamo moko s pecilnim praškom in pečemo na 180 stopinjah približno 30 minut. Pečen biskvit ohladimo in zdrobimo na čim manjše koščke.

Zdrobljenemu biskvitu primešamo mascarpone in kavni liker (cca. 1 dl). Masa mora biti ravno prav "pacasta," da se lepo oblikujejo kroglice, zato liker dodajamo postopoma.

Narejene kroglice postavimo v hladilnik, lahko pa tudi za nekaj časa v hladilno skrinjo, da se strdijo.

Stopimo belo in temno kuverturo in si pripravimo stojalo, kamor bomo cake popse odlagali (najbolje se obnese stiropor). Vsako palčko nato najprej pomočimo v čokolado (pol centimetra), nato jo zapičimo v kroglico. Počakamo, da se čokolada strdi. Kroglico nato pomočimo v stopljeno čokolado, nato pa s palčko potolčemo po robu kozarca, da odvečna čokolada odteče. Nato jo posujemo s kokosovo moko, sladkornimi perlami, lahko počakamo, da se čokolada strdi in jo nato okrasimo s čokolado druge barve...

Narejene zapičimo v stiropor in pustimo na hladnem, da se čokolada strdi.

ALI

Naredimo maso kot za lunice in jo do polovice vlijemo v modelčke za Cake-Pops ter damo peči v pečico. V že narejene kroglice nato po zgornjem postopku zapičimo palčke in delamo naprej (kot piše zgoraj).

CALZONE



Sestavine:

Testo:

150 g moke
1 dcl mleka (odvisno od tipa moke)
10 g kvasa
1 žlica sončničnega olja
½ žličke sladkorja
Ščep soli

Hrenova omaka:

Hren
Kisla smetana
Sveže zmleti poper
Sol
Ščepec sladkorja

Nadev:

Pršut
Šunka
Sir
Špinača
Olive
Kapre

Priprava:

V moko naredimo jamico, v jamico nadrobimo kvas in pol žličke sladkorja ter v jamico previdno vlijemo toplo mleko (ne prevroče). Počakamo 5 minut. Ob rob posode damo sol in zgnetemo testo. Pokrijemo in damo vzhajati za pol ure.

Testo razvaljamo in ga premažemo s hrenovo omako. (Malo omake pustimo za na konec).

Hrenova omaka s kislom smetano:

Hren, kislom smetana, sveže zmleti poper, sol, mali ščepec sladkorja. Olupljen hren naribamo in dodamo vse sestavine ter premešamo.

Nato gor naložimo pršut, šunko, nariban sir, mlado špinačo, olive, kapre. 1 cm roba pustimo praznega. Testo prepognemo, robove z vilico rahlo stisnemo, nato jih zavijemo gor in zlepimo s hrenovo omako. Testo po vrhu na nekaj mestih prepikamo z vilico in popopravimo. Pečemo pol ure pri 180 – 200 °C.

ČAJNO PECIVO



Sestavine:

250 g. bele moke
3 g. pecilnega praška (čajna žlička)
75 g. sladkorja
1 vrečka vanilijevega sladkorja
1 jajce
ščepec soli
125 g. margarine

Priprava:

Margarino in jajce zmešamo v gladko maso. Dodamo sladkor zmešan z vanilijevim sladkorjem. Počasi dodaj še moko zmešano s pecilnim praškom. Dodaj še ščepec soli. Testo naj vsaj 15 min. počiva v hladilniku.

Peci na 200° c od 5-8 min.

ČEŠKI KVAŠENI KUHANI KNEDLI



Priprava:

Presej 20 dkg mehke moke. Sredi moke naredi jamico in vlij mešanico

- Malo mlačne vode
- 1 dkg kvasa
- Sladkor
- 1 žlička moke

Najprej mora kvas malo vzhajati, nato mešanico zliješ v moko in premešaš ter dodaš

Ko kvas naraste, dodaj

- 1 jajce
- Sol

In zamesi mehko testo z mlačno vodo. Približno 75 ml (raje manj).

Pusti, da vzhaja, nato naredi knedle v velikosti tenis žogice in naj še enkrat vzhaja do velikosti pomaranče.

Kuhaj v slanem kropu 7 minut na vsaki strani. Kuhaj na minimalnem ognju.

ČEŠNJEV ŠTRUDELJ



Sestavine:

1 zavitek zmrznjenega listnatega testa oz. listnato testo domače izdelave
1 kg češenj
250 g skute
2 žlici kisle smetane
1 jajce
6 žlic sladkorja
1 vanilijev sladkor
maslo
drobtine

Postopek:

Odtalimo zamrznjeno testo.

Češnje operemo, odstranimo jim peclje in koščice. Na maslu (cca. 2 žlici) zarumenimo drobtine in jim dodamo vanilijev sladkor. Ohladimo, nato pa primešamo k češnjam. Češnje sladkamo še s 3 žlicami sladkorja.

Skuto, kisló smetano, 3 žlice sladkorja in jajce zmešamo.

Testo razvaljamo, premažemo s stopljenim maslom (predvsem robove). Nato namažemo s skuto, čez potresemo češnje. Zavijemo v zavitek in preložimo v pomaščen pekač. Ponovimo z drugo ploščo listnatega testa. Oba zavitka premažemo z maslom in pečemo 45 minut pri 180 stopinjah. Po želji lahko pečen štrudelj potresemo s sladkorjem v prahu.

*Na fotografiji je hrenova pena, čips iz rdeče pese in na kocke narezana kuhana pesa.

ČIPS



Sestavine:

Krompir,
Olje,
Sol

Priprava:

Krompir olupimo in ga naribamo na tanke rezine – ribežn za kumare (v solati). Obrišemo ga s krpo, da je suh. V ponev nalijemo olje in ga segrejemo. V segretem olju ocvremo krompirjeve šnite (nekaj minut). Z lopatko ga poberemo ven in odcedimo na papirnati brisački. Na koncu še posolimo in malo "vržemo v zrak", da se premeša.

ČOKOLADNA TORTA BREZ MOKE

6 jajc
14 dkg sladkorne moke
14 dkg masla
14 dkg jedilne čokolade
14 dkg mandeljev ali lešnikov

Rumenjake, sladkor in maslo penasto vmešaj, dodaj raztopljeno in ohlajeno čokolado. Pol te mase shraniš za nadev, v drugo polovico pa dodaš zmlete neolupljene mandeljne in sneg iz čistih beljakov beljakov.

Pečeš v srednje vroči pečici (170) cca 30 minut.

ČOKOLADNA HARMONIJA



Sestavine:

Crumble:

50 g masla

50 g sladkorja v prahu

50 g moke

Orešček po okusu (zmleti orehi, lešniki, mandlji...)

Mousse:

75 g temne jedilne čokolade

15 g sladkorja

1 jajce

1 dcl sladke smetane

1 žlica kakava

0,25 dcl ruma

Malinova omaka:

150 g malin (zmrznjenih ali svežih)

3 velike žlice soka limone

1 velika žlica sladkorja v prahu

Malo vode

Postopek:

Crumble:

Vse sestavine zmešamo skupaj in razporedimo po pekaču obloženem s peki papirjem.

Pečemo na 170 °C za 10 minut.

Mousse:

Iz beljakov stepemo čvrst sneg. Rumenjak in sladkor penasto umešamo. Dodamo kakav in rum ter gladko zmešamo. Posebej stepemo sladko smetano. Čokolado raztopimo nad vodno kopeljo. V stepena jajca z ročno metlico umešamo stopljeno čokolado in smetano. Ko je zmes gladka, s kuhalnico previdno umešamo še sneg. Peno nadevamo v servirne posodice in postavimo v hladilnik za nekaj ur. Lahko pustimo tudi v posodi in postavimo v hladilnik. Ko je krema strjena, s pomočjo dveh žlic naredimo žličnike.

Malinova omaka:

Če je sadje zmrznjeno, ga 5 minut pustimo odtajati na sobni temperaturi. Malinam v kozici dodamo malo vode in jih segrevamo na štedilniku. Dodamo še 3 žlice limoninega soka in 1 žlico sladkorja v prahu. Med segrevanjem mešamo. Ko se nam zdi dovolj gosto (kot omaka), zmiksamo v blenderju. Nato precedimo čez cedilo, da odstranimo peške.

DOMA NAREJENO MASLO S ČESNOM



Stroki česna (v lupini) + oljčno olje + sol + poper ⇒ v alu foliji → v pečico na 180 °C za 20 minut.

Nato stoke česna iztisnemo iz lupine. V mešalnik damo 100 g masla (narezan na kocke). Dodamo peteršilj, rožmarin, origano, 2 čajni žlički gorčice, sol, poper. Zmiksamo. Maso damo na prozorno folijo in jo oblikujemo v valj (zavijemo s folijo). To damo v zamrzovalnik za pol ure.

DOMAČE TESTENINE



Sestavine:

200 g ostre moke

2 jajci

*Če delaš iz večje količine, lahko dodaš en rumenjaka več; npr.: 400 g moke in 4 jajca + 1 rumenjak.

Postopek:

Jajca stepesh in postopoma dodajash moko. Najprej mešash z vilico, nato pa gneteš z rokami. Gnesti moraš kar nekaj časa, da testo postane lepo prožno. Testo razdeliš na več manjših delov in jih s pomočjo strojčka najprej spuščash skozi valjar, ki ima vedno eno cifro več (od 1 do 7) – tako da se debelina testa tanjša. Nato krpice testa spustiš še skozi valjar, ki testo nareže na rezance. Rezance razporediš na kuhinjsko krpo in pustiš čez noč, da se dobro posušijo.

FILAN PIŠČANEC



Sestavine:

Žemlje
Mleko
Čebula
Peteršilj
1 ali 2 jajci
Sol
Rdeča paprika v prahu
Majaron
Jabolko
Krompir



Postopek:

Žemlje narežemo na kocke, zalijemo z malo mleka, dodamo sesekljano prepraženo čebulo in sesekljan svež peteršilj. Pokrijemo in pustimo. Čez 15 minut dodamo 1 žvrkljano jajce (lahko tudi 2 – odvisno od tega, kako suha je fila). Vse skupaj premešamo. Celega piščanca solimo znotraj in zunaj ter napolnimo s filo. Začinimo ga z rdečo papriko v prahu, čebulo narezano na kolobarje, majaronom. Zraven v posodo dodamo tudi celo jabolko/krompir. Pečemo v zaprti posodi v pečici cca 1 uro in pol, pri 180 °C.

FILE ORADE S KROMPIRJEM IN SOLATO IZ RUKOLE TER PARADIŽNIKA



Sestavine:

Fileji orade,
Krompir,
Peteršilj,
Česen,
Sol,
Poper,
Paradižnik,
Rukola,
Čebula,
Olivno olje

Priprava:

Najprej skuhamo krompir v lupini, ki ga potem olupimo in pretlačimo skozi sito (za krompir). Dodamo mu sesekljan peteršilj in česen ter sol in poper. Dodamo tudi malo olivnega olja (vendar ne preveč!)

Pladenj premažemo z oljem in nanj položimo fileje s skorjo navzdol. Fileje posolimo in popopravimo. Mešanico iz krompirja... napolnimo v vrečko za okraševanje (za torte) in z njo prekrijemo fileje orade. Pečemo pri 180 °C, 30 minut.

Zraven postrežemo solato iz paradižnika, rukole in čebule (z olivnim oljem) in kozarec rdečega vina.

GOBICE Z JAJCEM



Sestavine:

Lisičke,
Jurčki,
Peteršilj,
Česen,
Čebula,
Mleko,
Jajce,
Olje

Priprava:

Očistimo lisičke in jurčke ter jih narežemo na lističe. Prevremo jih v kropu in takoj odcedimo. Nasekljamo čebulo, česen in peteršilj. Na olju najprej prepražimo čebulo, nato dodamo česen in čez nekaj časa dodamo gobe ter malo posolimo. Po nekaj minutah dodamo sesekljan peteršilj in 2 žlici mleka. Še nekaj časa pustimo na ognju, nato pa dodamo jajce in zmešamo. Ko jajce "zakrkne" je jed pripravljena. Po potrebi tudi popramo. Ponudimo s kosom kruha.

GOBOVA RIŽOTA



Sestavine:

- Olje
- Čebula
- Česen
- Gobe
- Sol
- Poper
- Peteršilj
- Riž
- Timijan
- Rdeča paprika v prahu
- (paradižnikova mezga)

Postopek:

V ponev damo malo olja in nasekljano čebulo. Ko malo zarumeni dodamo še nasekljan česen in čez nekaj sekund še gobe. Posujemo z rdečo papriko v prahu in premešamo. Zalijemo z malo vode in pokrijemo. Kuhamo nekaj časa, da gobe postanejo mehke (vsaj 10 minut). Postopno dolivamo vodo, da se ne prižge. Nato v ponev stresemo ½ skodelice riža, počakamo, da malo postekleni in zalijemo z 1 skodelico vode. Dodamo tudi nasekljan peteršilj. Kuhamo toliko časa dokler riž ni kuhan. Če je potrebno, vmes še dolivamo vodo (vendar po malo!). Po želji dodamo še eno žličko paradižnikove mezge. Serviramo skupaj z zeleno solato.

GOVEJA JUHA



Sestavine:

Meso za juho (s kostjo) – šimbas, bočnik, goveje meso

Korenje (rumen in oranžen),

Zelena,

Koleraba,

Čebula,

Paradižnik,

Paprika,

Luštrek,

Peteršilj (korenina in listje),

Popper - cel,

Sol,

(pol lista lovora,

Malo žafranovega cveta),

Por (zelen del – malo),

Nudlni,

Vrstni red dodajanja sestavin v vodo:

Meso → (ko zavre) dodaš korenje → zeleno,
peteršilj, začimbe → kolerabo, por, čebulo →
papriko, paradižnik, luštrek, peteršilj (listje)

Priprava:

Na začetku iz sredine kosti (pri mesu) odstranimo kostni mozeg. Nato damo meso v mrzlo vodo in solimo. Počakamo, da zavre. Nato dodamo zelenjavo; na pol narezano čebulo, korenje, kolerabo, zeleno, polovico zmrznjenega paradižnika (v kosu), korenino peteršilja, ... Začinimo s celim poprom. Pokrijemo s pokrovko. Juha naj čisto malo vre (na minimalnem ognju). Kuhati se mora vsaj 2 uri na majhnem ognju. Proti koncu dodamo še luštrek in peteršilj.

Ulivanci: 1 jajce, 6 čajnih žličk moke. Dobro zžvrkljamo, da dobimo gladko, dokaj tekočo maso. Damo jo v prozorno vrečko in naredimo majhno luknjico. Stiskamo v lonec z juho, kjer bomo zakuhali ulivance. Med tem časom mešamo z vilico, (da naredimo prostor za nove).

GOVEJI ZREZKI V GOBOVI OMAKI

Sestavine:

Goveje zrezke,
Šampinjone,
Krompir,
Baziliko,
Peteršilj,
Gorčico,
Paradižnikovo mezgo,
Sol,
Maslo,
Mleko,
Poper,
Brinove jagode

Priprava:

Zrezke najprej potolčemo s kladivom, nato jih osolimo. V ponev nalijemo olje. Na vroče olje damo nato zrezke, na njih pa nasekljano čebulo. Vse to polijemo s paradižnikovo mezgo v katero smo zmešali baziliko, peteršilj (lahko tudi kakšno začimbo po okusu). Dodamo tudi brinove jagode, ki grejo zelo dobro skupaj z zrezki. Med tem časom olupimo šampinjone in jih narežemo na lističe (po dolgem). Nato damo na zrezke malo gorčice in pokrijemo s pokrovko. Potem olupimo krompir in ga narežemo ter damo kuhati. Ko je krompir kuhan, naredimo iz njega pire (malo masla in mleka, že prej pa ga posolimo). Eno uro pred koncem kuhanja med zrezke damo šampinjone. Med tem časom naredimo solato. Ko je kuhano, postrežemo toplo na krožniku. Na eni strani pire, na drugi pa meso z omako.

*Ideja za omako: Butter, lemon juice, salt, soy sauce, tabasco sauce.

HREN, JABOLKO IN JAJCE



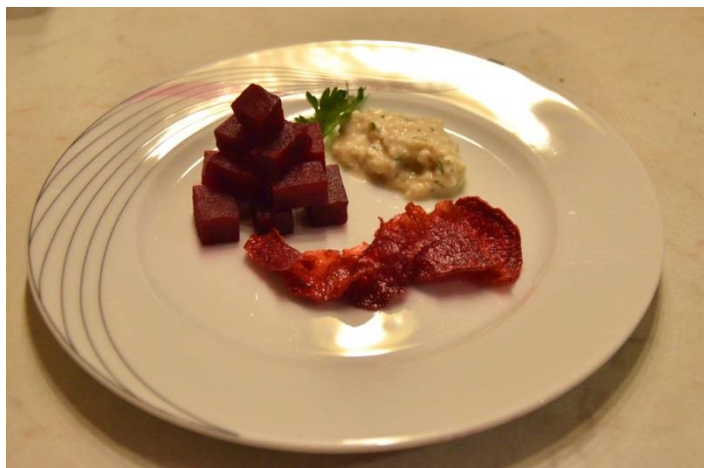
Sestavine:

Jajce,
Jabolko,
Hren,
Kis,
Olje,
Sol,
Voda

Priprava:

Naribamo hren, eno jabolko in trdo skuhamo jajce, ki ga nato narežemo na "rešetke na križ kraž". Dodamo malo soli, olja, kisa in vode. Vse skupaj premešamo.

HRENOVA PENA S ČIPSOM IZ RDEČE PESE



Sestavine: Hrenova pena

- 2 korenini hrena,
- Sol,
- Poper,
- 3 žlice olja,
- 1 kislo jabolko,
- (2 žlici paradižnikove mezge),
- 2 jajci,
- 500 g skute,
- zelen peteršilj

Priprava:

Očiščen hren naribamo, dodamo sol, poper, olje, naribano jabolko, paradižnikovo mezgo in jajci. Zmes stepamo nad soparo, da penasto naraste (zavreti ne sme). Penasti ohlajeni zmesi primešamo pretlačeno skuto, nazadnje pa še sesekljan peteršilj. Zmiksamo v gladko zmes s palčnim mešalnikom. Peno ponudimo kot samostojno jed s popečenim kruhom, krompirjem ali kot prilogo hladnim jedem.

Sestavine: Čips iz rdeče pese

- 2 veliki rdeči pesi,
- naravni rižev kis,
- sol

Priprava:

Pesi olupimo in naribamo na rezine (tanke lističe). Stresemo jih v posodo in prelijemo z riževim kisom (bolje vodo, saj ima kis močan vonj). Pristavimo, zavremo, odstavimo in pustimo 15 minut. Pese dobro odcedimo in popivnomo, da ne bo "špricalo", ko jo bomo cvrli. V globoko ponev nalijemo 1 – 2 prsta olja in ga segrejemo. Pese po etapah ocvremo v olju, 1-2 (minuti na vsaki strani). Ocvrto damo na papirnate brisačke, da se dobro odcesi. Nato še potresemo s soljo in osmukanimi vejicami iglice rožmarina.

JABOLČNA PITA



Sestavine:

- 8 dag margarine (masla)
- 15 dag sladkorja
- 1 jajce
- 30 dag moke
- Malo pecilnega praška
- 6 žlic hladnega mleka
- ščepec soli
- približno 60 dag jabolk sladkih

Testo mora ½ ure počivati.

Priprava:

Najprej pripravimo testo in ga pustimo počivati. Na maslu prepražimo naribana jabolka, katerim dodamo malo sladkorja in cimeta. Testo nato namažemo z praženimi jabolki. Lahko dodamo tudi rozine, borovnice. Pečemo 35 do 40 minut na 180 do 200°C. Ohlajeno pito razrežemo na koščke in posujemo s sladkorjem v prahu.

JABOLČNE ROŽE



Sestavine:

Listnato testo

Jabolka z rdečim olupkom

½ limone

Maslo

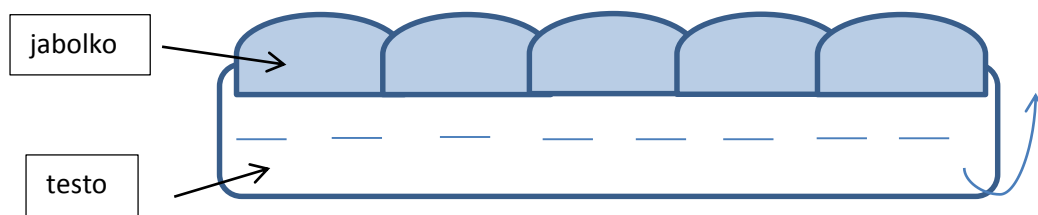
Sladkor

Cimet

voda

Postopek:

Jabolko narežeš na pol in odstraniš peške. Narežeš ga na zelo tanke rezine. Daš jih v posodo, kjer je malo vode in pokapaš s ½ limone. Nato jih daš v mikrovalovko za 1 – 3 minute, (da se segrejejo in se pri zvijanju ne bodo lomila). Nato jih odcediš. V mikrovalovki segreješ 3 žlice marelične marmelade in 2 žlici vode (1 minuta). Listnato testo tanko zvaljaš. Narežeš ga na trakove, široke 5 – 7 cm. Trak namažeš z marmelado ali stopljenim maslom. Na rob zložiš rezine jabolok (tako, da lupina gleda ven – na skici). Potreseš s cimetom in sladkorjem. Testo prepogneš navzgor in zrolaš v rolico. Rožico daš v pekač za mafine. Pečeš na 190 °C, 40 – 45 minut. Ko jih vzameš iz pekača, jih potreseš s sladkorjem v prahu.



KOKOSOVA POTICA

Sestavine:

60 dag moke
5 dag grenkega kakava
5 dag kvasa
10 dag sladkorja
10 dag masla
3 rumenjaki
3 dl mleka
ščeč soli

Nadev:

0,5 l sladke smetane
40 dag kokosove moke
20 dag sladkorja
1 vanilijev sladkor
3 jajca + 3 beljaki



Postopek:

Iz sestavin zamesimo testo, kot za potico.

Kakav umešamo med moko. Maslo, sladkor in rumenjake raztopimo v toplem mleku. Malo mleka prihranimo in v njem raztopimo kvas ter pustimo, da vzhaja. V skledo stresemo moko in v sredo naredimo jamico. Ščeč soli damo ob strani, ker sol ne sme priti takoj v stik s kvasom. Ko kvas vzhaja, ga zlijemo v jamico, dodamo toplo mleko z ostalimi sestavinami in zamesimo testo (testo je precej gosto). Pustimo, da vzhaja, medtem pripravimo nadev.

*Testo mora dvakrat vzhajati po eno uro.

Smetano zavremo in v vrelo dodamo sladkor z vanilijevim sladkorjem in kokosovo moko. Dobro premešamo in odstavimo. Počakamo, da se ohladi in dodamo tri rumenjake in sneg iz šestih beljakov.

Vzhajano testo razvaljamo in namažemo z nadevom ter zvijemo v potico. Ko je potica zvita in v pekaču, jo še pol ure pustimo v pečici na 50 °C, da še enkrat vzhaja, nato pa jo spečemo. Pečemo na 180 stopinjah dobro uro. Vmes jo lahko pokrijemo s peki papirjem, da se ne zažge.

KOKOSOVI KIFELJČKI



Sestavine:

250 g margarine,
1 celo jajce,
10 dag kokosove moke,
30 dag moke,
6 jedilnih žlic sladkorja,
1 vanilin sladkor
Sladkor v prahu (za posip)

Postopek:

Zmešaj margarino in sladkor ter vanilin sladkor. Dodaj jajce in zmešaj. Nazadnje dodaj še moko in kokosovo moko ter dobro premešaj - zmiksaj. Iz testa oblikuj kifeljčke. Peci cca 15 minut na 180 ° C. Ohlajene kifeljčke posuj s sladkorjem v prahu.

KRHKI FLANCATI



KRHKI FLANCATI

“A mate kej za pusta hrusta?”



Sestavine:

3 rumenjaki,
3 velike žlice kisle smetane,
2 žlici ruma ali 3 žlice vina,
20 dag moke,
Malo soli

Priprava:

V skledo daj moko in na sredini naredi luknjico. Notri daj rumenjake in jih malo zmešaj. Dodaj še kisko smetano, rum in sol. Naredi gladko testo, ki naj pol ure počiva. Peki papir potresi z moko in tam razvaljaj testo na cca 3 mm debelo. Izreži kvadratke/pravokotnike in vanje naredi 2 ali 3 zareze. Flancate malo prepleti med sabo (v te zareze) in jih sproti daj v ponev z vročim oljem ter cvri do zlato rjave barve. Odlagaj jih na papirnato brisačko, da popivna odvečno maščobo. Ko se ohladijo, jih posuj s sladkorjem v prahu.

KRUH



Sestavine:

1 kg moke
7,5 dcl vode (tople)
1 žlica soli
3 dag kvasa
Malo sladkorja

Postopek:

Zdrobi kvas, dodaj sladkor, 2 žlici moke in zmešaj z malo tople vode. Pokrij, da naraste. V skledo daj moko in na sredini naredi jamico. Vanjo zlij vzhajan kvas, okoli (po moki) pa potresi sol. Dolij vodo in mešaj 15 minut.

Testo naj stoji vsaj 4 ure. Vmes ga 2x pregneti, nato ga stresi na peki papir in peci 40 minut na 200 °C.

Ko je kruh pečen, ga zavij v krpo in postavi pokonci, da se ohladi.

KRUH S SUHIM PARADIŽNIKOM, PRAŽENO ČEBULO, ČRNIMI OLIVAMI IN CABERNET SAUVIGNONOM



Sestavine:

500 g moke

2,5 dcl Cabernet sauvignona

1 dcl tople vode

1 žlička soli

¼ žličke sladkorja

10 črnih oliv

5 posušenih rezin paradižnika

2 žlici olivnega olja

1 žlica pražene čebule

½ kocke svežega kvasa

1 zavitek kislega testa Fala

Mak za posip

Postopek:

Moko presejemo, naredimo jamico, vanjo nalijemo toplo vodo, nadrobimo kvas, in posipamo s sladkorjem. Počakamo, da se kvasec speni. (Kvas z vodo, sladkorjem in malo moke rahlo zmešamo ter pokrijemo posodo in damo na toplo). Ob robu posode posujemo sol.

Nato dodamo preostale sestavine in testo dobro zgnetemo. Vino dodajamo na koncu in postopoma. Zgneteno testo pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati pol ure. Vzhajano testo zvrnemo na delovno površino, ga nekajkrat nežno prepognemo in oblikujemo hlebček, ki ga posujemo z makom.

Pečico segrejemo na 230 °C in vanjo damo lonček z vodo ter spečemo hlebček. Po pol ure temperaturo znižamo na 180 °C in pečemo še cca 10 minut. Pečen hlebček ohladimo na rešetki, da ostane lepo hrustljav.

KVASOVI KNEDELNI ZA V JUHO



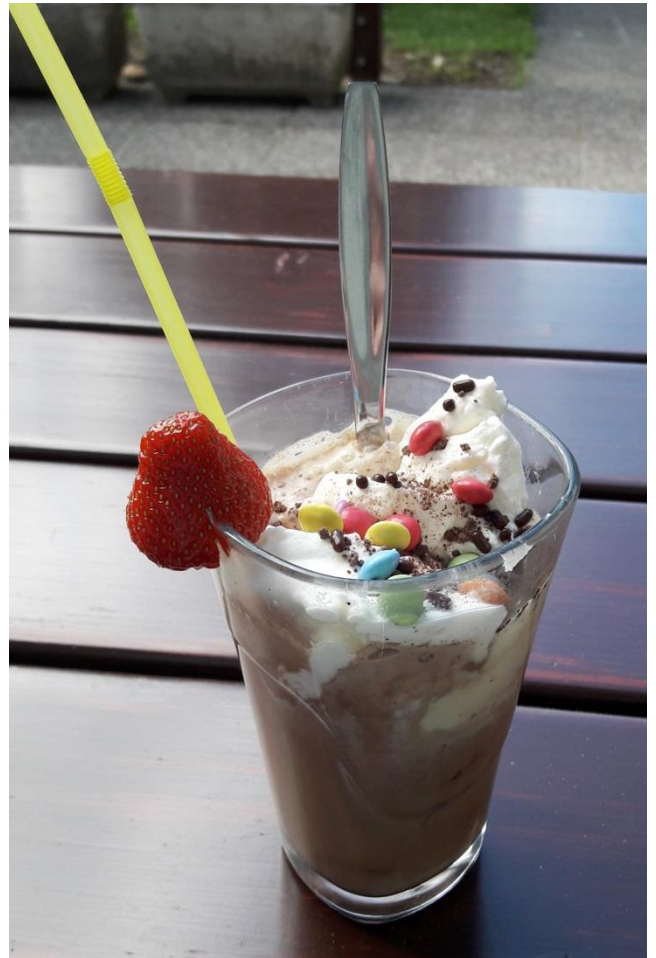
Sestavine:

Čebula,
Kvas (4 dag),
Jajce,
Drobtine,
Peteršilj,
Česen,
Sol, poper

Priprava:

Na drobno seseklano čebulo (čajna žlička) ocvreš, da malo zarumeni. Nato daš notri kvas, da se razpusti. Odstaviš, da se ohladi in nato dodaš eno jajce. Potem dodaš 5 žlic drobtin. Dodaš še sesekljan peteršilj in česen (skupaj, na drobno). Malo soli in popra. Na koncu oblikuješ kroglice in jih kuhaš v vreli juhi. Kuhaš približno 10 minut.

LEDENA KAVA



Sestavine:

sladoled (Malaga, Vanilija ali čokolada)

kava (mrzla)

smetana

rum (1 čajna žlička)

Priprava:

Sladoled damo v kozarec. Dodamo žličko ruma in na to zlijemo še kavo. Na to damo tudi smetano. Posujemo lahko tudi z benkom. Dodamo še slamico in žličko.

LINŠKE OČI



Sestavine:

25 dkg moke, pol zavitka pecilnega praška, 18dkg masla ali margarine, 12 dkg sladkorne moke, 1 zavitek vanilnega praška, za nožev konico cimeta, 4 žlice mleka, 10 dag olupljenih in seseklanih mandeljnov, marmelada za nadev, sladkorna moka, pomešana v vanilnim sladkorjem.

Priprava:

Moko presejemo skupno s pecilnim praškom. V njej razdrobimo maslo ali margarino. Dodamo sladkor, vanilin, cimet in mleko. Pognetemo v testo. Počiva naj na hladnem pol ure. Razvaljamo ga za nožev rob debelo in z modelčkom izrežemo nazobčane kroge. S pomočjo modela polovici krogov izrežemo z majhnimi okroglimi modeli tri kroge ali zvezdice. Pečemo v srednji vročini 10-15 minut. Polovico celih krogov namažemo z marmelado. Kroge z lukjicami potresemo s sladkorjem in sestavimo tako, da je naluknjan krog na vrhu.

Pečene sladice ne zvrnemo na porcelanasto ploščo, temveč na žičnato mrežico. Na porcelanu se rada spoti in postane proti dnu milnata in gosta.

*Jaz sem namesto mandeljnov uporabila mlete lešnike. Marmelado pa sem preden sem jo namazala na cele kroge, malo stopila (na štedilniku), da se je lažje razmazala.

LISTNATO TESTO S SIROM



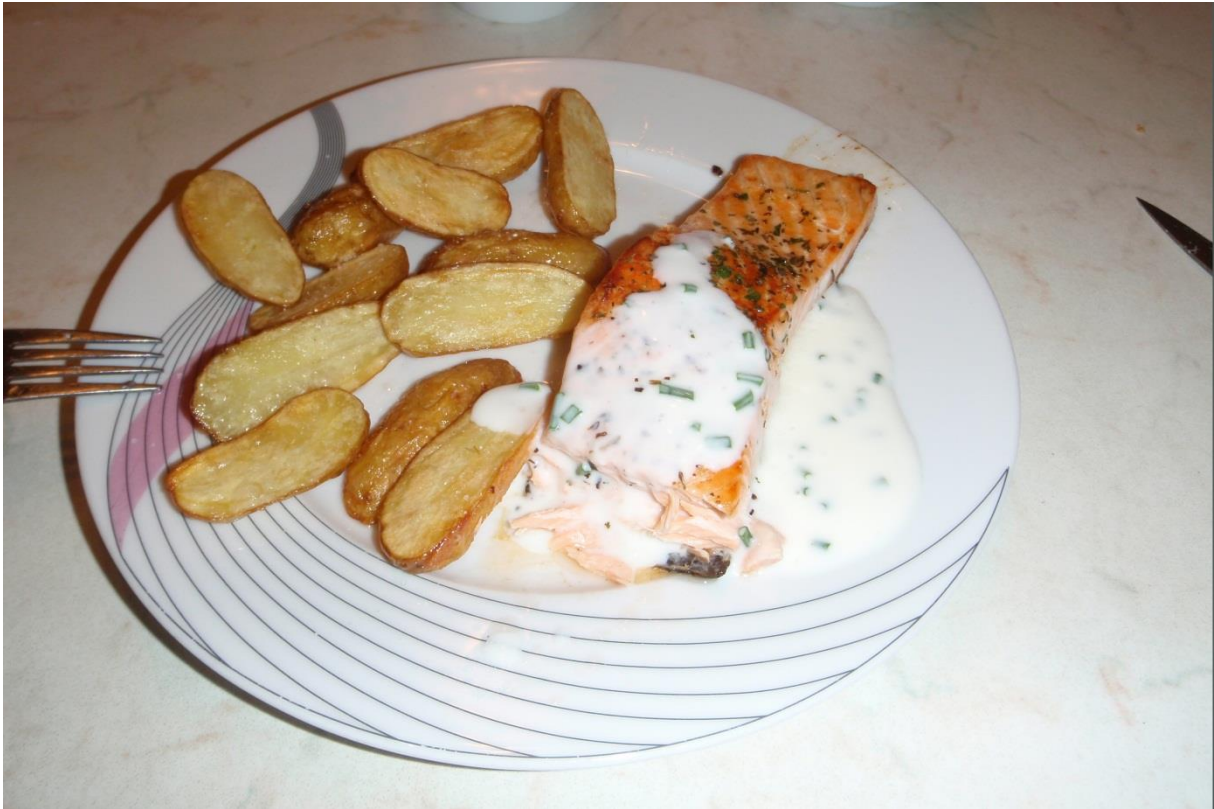
Sestavine:

Listnato testo
Sir (jošt)
Rdeča paprika v prahu
Origano
Poper

Priprava:

Listnato testo zvaljamo na tanko (1-2 mm). Razrežemo ga na koščke (paralelogram). Naribamo sir na drobno in ga naložimo na koščke testa. Po okusu lahko še posujemo z rdečo papriko v prahu, origanom ali poprom.
Pečemo na 180°C, toliko časa da se lepo zapeče (prib.15 min).

LOSOS S KROMPIRJEM



Sestavine:

Losos,
Mlad krompir,
Jogurt,
Drobnjak,
Sol,
Začimbe po okusu

Priprava:

Olupimo mlad krompir in ga narežemo na koščke. V ponev damo malo olja in počakamo, da se segreje. Nato damo gor krompir in ga posolimo. (Pokrijemo ga s pokrovko).

Lososu s pinceto ven potegnemo kosti, ga osušimo in posolimo. Damo ga v ponev, v kateri je olje, ki mora biti dovolj segreto, drugače se bo skorja lososa prijela. Najprej ga pečemo na strani z lupino. Dodamo začimbe in ga pokrijemo s pokrovko. Čez čas ga obrnemo in pečemo do rožnate barve.

Naredimo še omako iz jogurta, kateremu dodamo sesekljan drobnjak.

LUNCE



Sestavine:

Biskvit:

- 3 cela jajca
- 12 dkg sladkorja
- 12 dkg stopljenega masla
- 12 dkg moke (za nožev vrh pecilnega praška)
- 10 dkg čokolade v prahu

Glazura:

- Sok 2 limon
- 2 žlici ruma
- ¼ kg sladkorne moke

Postopek:

Sestavine zmišaj skupaj (najprej jajca (posebej beljake in rumenjake). V rumenjake dodaš sladkor, nato še stopljeno maslo. V posodici najprej dobro zmešaj čokolado v prahu (oz. kakav v prahu – 2 zvrhani žlici) in 3 – 5 žlic mleka, da nastane gladka zmes. To vlij v posodo, kjer so že jajca, sladkor in maslo. Na koncu postopno dodaj še moko, zmešano s pecilnim praškom. Nazadnje na rahlo vmešaj sneg iz beljakov.

Peči 20 minut na 180°C. Potem pusti na pekaču, da se ohladi. Med tem pripravi glazuro, tako da zmešaš v gladko maso sladkor v prahu, sok limon in rum. Biskvit nato prelij s tem in zreži v polmesece (z modelčkom za krofe ali narobe obrnjenim kozarcem).

MAFINI



Sestavine:

250 g moke
150 g sladkorja
200 g čokolade
1 vrečka pecilnega praška
1 vrečka vanilijevega sladkorja
2 jajci
6 do 7 jedilnih žlic olja
2 dl mleka
(limonin sok)

Priprava:

Vzamemo dve posodi in ločimo rumenjake od beljakov. Iz beljakov stepemo sneg. V posodo z rumenjaki dodamo sladkor, vanilin sladkor in (limonin sok) ter pomešamo. Nato zmesi prilijemo olje. Premešamo. Dodamo moko, ki vključuje pec. prašek ter zmešamo. Dobimo suho maso, ki ji prilijemo mleko in mešamo toliko časa, da dobimo gladko maso. Dodamo stepen sneg, ki smo ga pripravili na začetku. Dodamo še čokolado (nadrobljeno na drobne koščke). Umešamo na roko! Maso vlijemo v pekač za mafine, ki naj ne sega čez rob. Pečemo 20 do 25 minut na 170° C.

MAGDALENCI



Sestavine:

3 jajca
9 dag sladkorja
9 dag moka
9 dag razstopljenega masla
1 vanilin sladkor
(za noževo konico pecilnega praška)

Priprava:

Vse sestavine zmešamo skupaj in vlijemo na pekač za magdalence, ki smo ga prej premazali z maslom. Peči na 180° C dokler ne postane zlato rumene barve.

Narezane magdalence lahko obložimo s svežim sadjem narezanim na koščke (banana, kivi, pomaranča, jagoda,...).

MARELIČNI CMOKI



Sestavine:

750 g krompirja
60 g ostre moke (več)
1 jajce
Sol
1 žlica masti
Marelice ali slive
Sladkor
Cimet
Drobtine
Maslo
(skuta)

Priprava:

Cel krompir skuhamo v slani vodi. Ko je kuhan, ga takoj olupimo in pretlačimo skozi stiskalo za krompir. Dodamo mu sol in žlico masti. Vse skupaj malo pregnetemo, da se mast raztopi. Dodamo jajce in spet pregnetemo. Nato počasi dodajamo moko. Dodamo jo po občutku, da se testo ne prijemlje na roke. Testo pustimo malo časa počivati, med tem pa izkoščičimo marelice. Notranjo stran marelic "pomočimo" v mešanico cimeta in sladkorja, nato pa jo še napolnimo s samim sladkorjem. Testo razvaljamo na 0,5 -1 cm debelo. Nanj položimo marelico in oblikujemo cmok. Cmoke damo kuhati v slan krop. Ko jih položimo notri, jih še malo premaknemo, da se ne primejo dna posode. Kuhamo jih 8 – 10 minut oz. toliko, da splavajo gor.

V ponvi stopimo maslo in dodamo malo drobtin. S tem zabelimo cmoke na krožniku. Po želji jih tudi še sladkamo. Lahko pa na njih nadrobimo tudi malo skute.

MARMORNI KOLAČ - ŠARKE LJ



Sestavine:

4 jajca,
12 dag margarine
18 dag sladkorja
2 dl mleka
2 žlici ruma
30 dag moke
Pecilni prašek
Limonina lupina
2 žlici kakava

Postopek:

Penasto umešamo margarino, izmenjaje pridajamo rumenjake in 2/3 sladkorja. V spenjeno maso prilijemo mleko, rum ter umešamo polovico moke. Nazadnje pridamo trd sneg, v katerega smo vtepli preostali sladkor. Po snegu potresamo moko, pomešano s pecilnim praškom ter rahlo mešamo. Testo razdelimo na dve polovici in v eno zmešamo kakav (ki smo ga pred tem z nekaj žlicami mleka zmešali v gladko zmes). Model za šarkelj skrbno namažemo, potresemo z moko ter izmenoma nadevamo z rumenim in s čokoladnim testom. Testo damo v vročo pečico in pečemo pri 180 °C 30 do 40 minut. Sladica na vrhu vedno počí. Pečen šarkelj stresemo iz modela, ohlajenega narežemo in potresemo s sladkorjem.

MIŠKE



Sestavine:

2 jajci
2 žlici sladkorja
1 navaden jogurt (cca 180 g)
2 jogurtova lončka moke (cca 360 g)
½ pecilnega praška
1 vanilin sladkor
Malo naribane limone
Žlička ruma
Sol

Postopek:

Z mešalnikom zmešamo jajci in sladkor. Dodamo druge sestavine in dobro premešamo. Maso pustimo stati 15 minut. Maso zajamemo z žlico (raje čajno žličko) in jo potopimo v vroče olje tako globoko, da se kar sama zvrne iz žlice. Cvrejo naj se na 170 °C od 3 do 5 minut.

OREHOVA POTICA



Sestavine za testo:

1 L bele moke
Kvas (1 kocka)
¼ L mleka
8 do 10 dag masla
8 do 10 dag sladkorja
Vanilin sladkor (1 zavitek)
4 rumenjaki

Sestavine za nadev:

3/8 L sladke smetane (raje več)
250 g zmletih orehov (raje več)
1 jajce
Nekaj žlic sladkorja
2 žlici ruma
Rozine
3 beljaki
*lahko dodaš tudi 1 žličko kakava

Postopek:

V skodelico nadrobiš kvas, dodaš žličko sladkorja, 2 žlički moke in malo mlačne vode ter zmešaš. Pokriješ s krožnikom in postaviš na toplo, da kvas vzhaja. V kozico naliješ mleko in ga malo segreješ. Vanj dodaš maslo, sladkor, vanilin sladkor in rumenjake ter premešaš. V drugo posodo preseješ moko in v sredini narediš jamico. Vanjo zliješ vzhajani kvas. Ob robu (po moki) potreseš žličko soli. Sestavine iz kozice počasi vlivaj v moko in med tem mešaj (nastaviš na aparat). Zamesi gladko testo (gneti ga četrto do pol ure – ni treba ročno). Testo postavi v posodo in neprodušno zapri ter postavi na toplo, da vzhaja 2 uri. Vmes ga enkrat pregneti in spet zapri v posodo, da še enkrat vzhaja.

Med tem pripravi orehov nadev. Sladko smetano zavri in z njo popari mlete orehe. Po okusu dodaš sladkor. Iz beljakov stepi sneg. Omenjene sestavine zmešaj skupaj. Rozine namoči v rumu in jih ročno primešaj nadevu.

Vzhajano testo narahlo zvaljaj na mizi, na prtju in namaži z nadevom ter zvij. Pekač za potico premaži z maslom in posuj z drobtinami. Rolo testa z nadevom prestavi v pekač. Nato daj v pečico na 50 °C in pusti, da ponovno vzhaja. Potem temperaturo prestavi na 180 °C in potico pokrij z alu folijo, da se ne bo po vrhu preveč zapekla. Peči 1 uro in 15 minut. Proti koncu lahko alu folijo odstraniš, če je premalo zapečena.

PALAČINKE



Sestavine:

5 dl mleka (= ½ L)

2 dl vode (200 ml)

30 dag moke

2 jajci

Ščep soli

Priprava:

Vse sestavine damo v posodo in jih naenkrat zmiksamo. Če delamo ročno, najprej dobro zmešamo mleko in jajca, da se potem ne delajo kepice. Ponev položimo na štedilnik in vanjo vlijemo kapljico olja. Z zajemalko vlijemo maso v ponev in ponev obračamo, da se masa enakomerno razporedi. Ko je na eni strani pečeno, z lopatko obrnemo palačinko, da se zapeče še na drugi strani. Pečeno palačinko preložimo na krožnik in jo pokrijemo z drugim krožnikom.

PARADIŽNIKOVA JUHA



Sestavine:

Olivno olje,
Čebula,
Česen,
Paradižnik,
Rožmarin,
Peteršilj,
Sol,
Bazilika,
Kokošja jušna osnova

Priprava:

Segrejemo olje in prepražimo čebulo. Dodamo paradižnik, sesekljan česen, peteršilj, baziliko, sol, vejico rožmarina. Zalijemo z vodo/jušno osnovo. Kuhamo 10 – 15 minut, večkrat premešamo. Nato jo stresemo v el. Mešalnik. Postrežemo s kruhovimi kockami in listom bazilike.

*Lahko dodamo tudi papriko, smetano, origano, poper.

PAVLOVA TORTA



Sestavine:

Meringa (podlaga):

300 g beljakov
300 g sladkorja v prahu
300 g kristalnega sladkorja
1 žlica moka
1 žlica jabolčnega kisa

Maskarponejeva krema:

250 g maskarponeja
250 g sladke smetane
50 g sladkorja v prahu
1 vaniljev strok

Omaka in okrasitev:

1 kg gozdnih jagod (ali katerega drugega sezonskega sadja – jagode, maline, borovnice, ribez...)

Priprava:

Beljake in sladkor (v prahu in kristalni) stepemo v trd sneg. Nato dodamo moko in kis ter nežno, a dobro premešamo. Maso nadevamo v pekač (do višine 5 cm), obložen s peki papirjem, ki smo ga pred tem premazali z oljem po obeh straneh. Pečemo 90 minut na 110 °C. Meringo nalomimo na poljubne kose in pustimo, da se popolnoma ohladi. Medtem pripravimo maskarponejevo kremo. Združimo stepeno smetano (naj ne bo preveč trda), maskarpone, sladkor in semena iz vaniljevega stroka. Premešamo, da se vse lepo poveže v ravno prav gosto kremo. Postavimo na hladno. Iz polovice jagod pripravimo omako – jagodam dodamo nekaj žlic sladkorja, malo limoninega soka, prekuhamo in precedimo skozi gazo. Ostali del jagod pa uporabimo za okrasitev. Na krožnik prilijemo nekaj žlic jagodne omake, nanjo položimo košček meringe, dodamo dobro ohlajeno kremo iz maskarponeja in jagode.

PEČENE HRUŠKE S CIMETOM IN MEDENO OMAKO



Sestavine:

- 4 hruške viljamovke (ne preveč zrele, cca 600 g)
- sok ½ limone
- 50 g medu
- 1 čajna žlička mletega cimeta
- 4 dl medene vinske omake

Medena vinska omaka:

- 120 g medu
- 1 dl belega vina
- 50 g bele moko
- 1,5 dl vode

Priprava:

Hruške olupimo, po dolgem razpolovimo, izkoščičimo, pokapamo z limoninim sokom, da ne porjavijo in jih postavimo z ravnim delom navzdol na pekač, prevlečen s peki papirjem. Hruške potresemo z rjavim sladkorjem, pomešanim z mletim cimetom in jih pri temperaturi 200°C pečemo cca 20 minut, da se zmehčajo in zlato rumeno porjavijo. Hruške ohladimo na pekaču. Po dve ohlajeni polovički položimo na krožnik, oblijemo s hladno medeno vinsko omako, poljubno okrasimo in ponudimo.

Medena vinska omaka:

V kozico damo med in vino ter zavremo. Dodamo precejeno, z vodo zmešano, moko. Vse skupaj prevremo in ohladimo.

PEČENE PAPIRIKE v solati



Sestavine:

Rdeče paprike,
Česen,
Peteršilj,
Olje,
Kis,
Voda

Priprava:

Rdeče paprike speči v pečici na rešetki. Na dno pečice postavi alu folijo, da ne bo vse pokaplano. Pečico imej nastavljeno na ventilator in 180 °C. Peci toliko časa, da se paprike zapečejo. Pečene paprike še vroče olupi in jih pusti, da se ohladijo. Nato jih očisti (daj ven peške) in nareži na koščke. Dodaj sesekljan česen in peteršilj. Dolij olje, kis in vodo (kot za solato). Dodaš lahko tudi tekočino, ki je nastala pri paprikah (2 žlici), ki so se pekle. Zmešaj in solata je pripravljena.

PIŠKOTI ZA NA STROJ



Sestavine:

25 dag masla, 25 dag sladkorja, 4 cela jajca, 75 dag moke, 2 pecilna praška.

Priprava:

Zmešaj 25 dag masla, 25 dag sladkorja, 4 cela jajca, ko naraste prideni 75 dag moke med katero zmešaj 2 pecilna praška. Naredi gladko testo – deni v stroj, zloži na nekoliko pomazan pekač in speci.

Peci na 180° C, približno 15 – 20 minut.

PIŠKOTI Z VANILIJEVO KREMO



Sestavine:

Krhko testo:

50 g grobo naribane čokolade
200 g masla
100 g sladkorja
ščepec soli
1 žlička naribane pomarančne lupinice
2 rumenjaka
270 g moke

Vanilijeva maslena krema:

4 vrečke vanilijevega sladkorja
250 ml mleka
20 g vanilijevega pudinga
2 rumenjaka
125 g masla
30 g mletega sladkorja

Postopek:

Iz sestavin zamesimo krhko testo, ga zavijemo v folijo in damo za nekaj časa v hladilnik. Pečico segrejemo na 180 stopinj in spečemo okrogle piškote premera cca. 4 cm. Peči 10 min.

Za kremo skuhamo puding iz 250 ml mleka, vanilijevega pudinga, vanilijevega sladkorja in rumenjakov (puдинг, sladkor in rumenjake zmešamo z nekaj žlicami hladnega mleka in vkuhamo v zavreto mleko). Puding kuhamo nekaj minut in ves čas mešamo, (da se potem ne čuti okusa po prašku pudinga). Ohladimo. Maslo vmešamo z mletim sladkorjem in po delih dodajamo ohlajen puding. S kremo skupaj zlepimo po dva piškota. Po želji okrasimo. Okrasimo še s stopljeno jedilno čokolado.

Piškote lahko spečemo vnaprej. Polnimo jih največ en dan preden jih postrežemo.

POHORSKA OMLETA



Sestavine:

6 jajc
2 žlici sladkorja
1 vanilijev sladkor
6 žlic moke
6 žlic mleka

Nadev:

Sezonsko sadje (jagode, breskve, jabolka, pomaranče, hruške, kivi, banane, maline, borovnice,...)
250 ml sladke smetane

Sladkor v prahu

Postopek:

Rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor penasto stepemo, dodamo trd sneg beljakov, limonino lupinico in moko. Iz biskvitne mase naredimo na namazanem pekaču 6 omlet in jih pečemo pri 180 stopinjah, da zlato porumenijo. Še tople upognemo. Ohlajene premažemo z marmelado, stepeno sladko smetano in potresemo z borovnicami ali drugim sadjem. Omleto prepognemo, rob okrasimo s smetano in jih bogato potresemo s sladkorjem v prahu.

POLNJENI LIGNJI



Polnjeni lignji

Sestavine:

Lignji (3 veliki/osebo)
Mocarela
Pršut
Krompir
Peteršilj
Česen
Olje

Postopek:

KAKO OČISTIMO LIGNJE?

Lignje očistimo tako, da najprej ven potegnemo lovke in jih odrežemo za očesom, nato pogledamo, če so v lovkah ostali še zobje in še te odrežemo stran. Take lovke so pripravljene za uporabo. Potem vzamemo lignenj in stran potrgamo vijolično kožico, da lignenj postane bel. Ven potegnemo še hrbtenico in očistimo notranjost lignja. Nato ga splaknemo pod vodo.

Če imamo zmrznjene lignje, jih najprej odtajamo. Nato jih splaknemo pod vodo in obrišemo s papirnato brisačko ter položimo med dve papirnati brisački, da se zares posušijo. Tako jih pustimo 1 uro. (Če niso popolnoma suhi, bodo ob cvrtju na olju "skakali" ven)! Med tem ko čakamo, da se posušijo na kvadre narežemo mocarelo. Palčka mocarele naj bo dolga za $\frac{3}{4}$ celega lignja, saj se bo med peko skrčil. Palčko mocarele ovijemo v rezino pršuta. Nato to vstavimo v lignenj in ga zapremo s pomočjo zobotrebca. Na tak način napolnimo vse lignje. V ponev nalijemo malo olja (kot za praženje čebule). Lignje in lovke položimo v ponev ter na zmernem do majhnem ognju pečemo cca 10 – 15 minut. Nato jih še obnemo in še na drugi strani pečemo 10 – 15 minut. Ponev je ves čas odkrita. Ko so pečeni, jih malo posolimo.

Naredimo lahko tudi tržaško omako, s katero bomo zabelili lignje. Na drobno sesekljamo česen in peteršilj ter dodamo olivno olje in zmešamo.

Zraven lahko ponudimo krompir v kosih z blitvo ali pa pomfri.

POLPETI



Sestavine:

- Meso (faširano mešano, 20 do 25 dag),
- 1 jajce,
- Sol,
- Poper,
- Peteršilj,
- Česen,
- Kruh (1 kos in pol),
- Mleko,
- Drobtine,
- Olje

Priprava:

V posodo daš meso, dodaš jajce, ščepec soli, šop peteršilja (sesekljam), malo popra, 2 stroka česna (sesekljam). Kruhu odrežemo skorjo in ga nadrobimo na drobno. Na kruh zliješ približno 1 dcl mleka. Kruh potlačiš, nato pa ga ožameš. Ožetega še sesekljaš. Vse sestavine skupaj zmešaš (na roko) in dodaš še malo drobtin. Pustiš stati 10 minut. Roke navlažiš z vodo da se ne prime in meso oblikuješ v polpete (ploščate krogle). Na koncu jih povaljaš še v drobtinah. Ocvreš jih v olju na majhnem ognju.

POROVA JUHA



Sestavine:

1 velik por
4 krompirji
Kisla smetana (1 žlica)
Sol, poper, druge začimbe (po okusu)
Voda
Kruh (za popečt, narezan na kocke)

Priprava:

Krompir olupimo in narežemo na majhne kockice. V posodo damo malo olja in popražimo nasekljano čebulo. Por narežemo na tanke kolobarje in ga damo na čebulo. Pražimo 1 – 2 minuti. Vmes na kockice narežemo krompir. Posodo s porom zalijemo z vodo in damo notri krompir ter solimo in popramo. Dodamo tudi druge začimbe: peteršilj, majaron, baziliko, malo rdeče paprike v prahu. Proti koncu kuhanja lahko dodamo tudi paradižnik narezan na koščke. Kuhamo dokler ni kuhano (cca. 45 minut).

Kruh narežemo na kocke in ga damo v ponev ter popečemo do zlato rjave barve.

Juho lahko jemo takšno "s koščki" ali pa jo zmiksamo, da dobimo kremno juho. Po želji lahko dodamo še kislo smetano.

Postrežemo s kruhovimi kockami.

PREKMURSKA GIBANICA



Sestavine:

Vlečeno testo (12 komadov)

Makov nadev:

20 dag mletega maka
6 dag sladkorja
1 dcl sladke smetane
1 jajce

Skutni nadev:

45 dag skute
5 dag sladkorja
5 dag rozin
1 dcl sladke smetane
1 jajce

Orehov nadev:

25 dag mletih orehov
5 dag sladkorja
1 vanilin sladkor
2 dcl sladke smetane
1 jajce

Jabolčni nadev:

½ kg jabolk
5 dag sladkorja
Limonina lupina
Cimet

Dodatno:

30 dag masla za pekač in polivanje
8 dl sladke smetane za polivanje

Priprava:

Najprej pripravimo nadeve. **(nadaljevanje na naslednji strani)*

Makov: Zavremo sladko smetano, ji dodamo sladkor in vanj stresemo mak ter na hitro premešamo. Ko se mak ohladi, dodamo še jajce in premešamo.

Skutni: Skuto damo v posodo, premešamo z metlico, dodamo sladkor, rozine, smetano in jajce ter vse skupaj dobro premešamo.

Orehov: Smetano segrejemo in poparimo orehe dodamo sladkor, jajce ter vaniljev sladkor in vse skupaj dobro premešamo.

Jabolčni: Jabolka olupimo in naribamo, dodamo sladkor, limonino lupino ter cimet v prahu in dobro premešamo.

Sestavljanje gibanice: Lončen pekač premažemo s stopljenim maslom in na dno položimo dve plasti vlečenega testa, ki ga premažemo z makovim nadevom ter pokapamo s sladko smetano in maslom. Enako nadaljujemo s skutnim, orehovim in jabolčnim nadevom. Na vrh položimo dve plasti testa, prelijemo s smetano in pečemo 1 uro in 10 minut pri 170 °C. Ko se gibanica nekoliko ohladi, jo razrežemo in serviramo.

PRŽGANKA



Sestavine:

- Olje
- Kiml – cela kumina
- Moka
- Jajce
- Majaron
- Sol

Priprava:

V posodo damo malo olja, toliko da prekrije dno. Na to damo kiml, dodamo malo moka (2 žlici). Ko malo zarumeni, zalijemo z enim kozarčkom mrzle vode. Posebej zavremo vodo, prilijemo jo k juhi, osolimo in dodamo majaron. Po 10 min vretja, zžvrkljamo 1 jajce v juho. Vlivamo ga v tankem curku in mešamo z vilico.

RIŽOTA Z GOBAMI

Sestavine:

riž, jurčki, lisičke, česen, olje, sol, poper, timijan, majaron, kislá smetana.

Postopek:

V ponev damo malo olja in nasekljan česen. Čez 1-2 minuti gor stresemo gobe. Dodamo nasekljan peteršilj in zalijemo z vodo. Pustimo, da začne malo vreti. Med tem časom skuhamo riž (v slanem kropu). V ponev nato dodamo še začimbe: timijan, majaron, sol, poper. Spet zalijemo in pokrijemo, da se gobe zmehčajo. (Pustimo približno 20 minut.) Proti koncu dodamo 2 žlici kisle smetane ter še malo zalijemo z vodo. Nato v ponev stresemo riž, ki smo ga pred tem odcedili in vse skupaj premešamo.

Postrežemo s solato (zeleno, paradižnikovo-paprikino z majonezo).

ROSBIF



Sestavine:

- Rosbif ali pljučna pečenka
- Olivno olje
- Zeleni poper (cel)
- Jajce

Priprava:

Meso narežemo na 1 cm debele zrezke. Režemo ga tako, da prerežemo "letnice" (pravokotno na "letnice"). Damo ga v globok krožnik ali posodo in zalijemo z olivnim oljem tako, da je v celoti pokrito. Čez pokrijemo s prozorno folijo. V "paci" ga pustimo 1 do 2 dni. Nato ga vzamemo iz "pace" in posolimo ter popopravimo. Pečemo ga v ponvi na velikem ognju 4 minute na vsaki strani. (olja v ponvi je toliko kot ga je ostalo na mesu, ko smo ga vzeli iz "pace"). Pečen zrezek damo na krožnik in ga pokrijemo z drugim krožnikom ter damo v pečico segreto na 100 °C. Notri ga pustimo 10 minut. Vmes spečemo še jajce na oko. Serviramo na krožniku najprej zrezek, nanj položimo jajce na oko, posujemo z zelenim poprom in popečenim kruhom. Dodamo lahko tudi rukolo. *Pri vzemanju mesa iz pečice pazi, da se ne opečeš v krožnik, ki ima 100 °C! Ven ga vzami s krpo!

RULADA



Sestavine:

3 jajca,
Za težo dveh jajc sladkorja v prahu,
Za težo enega jajca moko,
Malo limonine lupine,
Sneg treh beljakov naredimo posebej.

Postopek:

Najprej zmešamo rumenjake in sladkor – mešamo tako dolgo, da naraste. Dodamo moko in nazadnje še trd sneg in limonino lupino. Sneg mešamo previdno – počasi, da ne pade skupaj. Damo v namaščen pekač ali na papir. Pečemo na 180°C do zlato rumene barve. Pripravimo si mokro krpo, na katero damo peki papir. Ko je biskvit pečen, ga prestavimo na pripravljen peki papir in takoj (še vročega) zvijemo – brez mokre krpe, samo s peki papirjem, ter odvijemo. To ponovimo 3x. Nato zvijemo v rolo in pustimo, da se ohladi.

Nato odvijemo in namažemo s smetano ter damo gor koščke jagod (iz kompota). Lahko pa biskvit premažemo z nutelo, nato dodamo smetano in posujemo z mletimi lešniki in orehi ali pa biskvit namažemo z marmelado.

**Delamo lahko s podvojeno količino.

***Naredimo lahko tudi čokoladni biskvit tako, da dodamo še dve zvrhani žlici kakava (v moko).

RUMOVE KROGLICE



Sestavine:

20 dag albert keksov
10 dag sladkorja v prahu
10 dag kokosove moke
10 dag čokolade v prahu
25 dag margarine
4 žlice ruma
Malo mleka (po potrebi)

Postopek:

Vse sestavine zgnatemo in oblikujemo majhne kroglice, ki jih po želji lahko povaljamo v kokosovi moki, mletih oreh, kristalnem sladkorju, kakavu v prahu, pisanih kroglicah,...

RUMOV LONEC



Potrebujemo:

5 litrski glinen ali steklen lonec za rum s pokrovom in širokim vratom
Rum (75%)
Sezonsko sadje
Sladkor

Priprava:

Rumov lonec pripravljate dalj časa, tekom sezone. Sadje v njem stoji več mesecev.

Sadje v lonec vlagajte postopoma, glede na sezono. Najprej jagode, nato čez čas češnje, višnje, (maline), marelice, breskve, ribez, hruške, itd.

Ne dodajajte borovnic, ker imajo premočno barvo. Najprej vložite v lonec pol kg sadja, ki ste ga zmešali s ½ kg sladkorja. To pustite stati vsaj eno uro. Šele nato dolijte rum, ki naj ga bo 2 – 3 cm nad sadjem.

Nato vsako dodatno sezonsko sadje dodajajte na podoben način, pri čemer uporabite pol manj sladkorja.

Češnje in višnje pustite s koščicami, da ne pobarvajo preveč vsebine lonca.

Lonec hranite na hladnem mestu.

Ko je enkrat poln, ga pokrijte z alu folijo (celotnega) in pokritega hranite na hladnem mesec dni.

Uporabite ga za sadne solate, dodatek k sladoledu, koktaile,...

SADNO-ŽITNE PLOŠČICE



Sestavine:

- Pest lešnikov
- Pest orehov
- Mandlji
- Pistacija
- Nekaj sončničnih semen
- Lan
- Brusnice
- Rozine
- Kokosova moka
- Ovseni kosmiči
- 4 žlice medu
- 4 žlice zmehčanega masla (ne raztopljen)
- 150 g bele čokolade

*Dodamo lahko še ostale sestavine po okusu, npr.: bučna semena, jabolčni krljji, mandljevi lističi, cimet, temna čokolada,...

Priprava:

Lešnike, orehe mandlje in pistacije z nožem sesekljamo. Prav tako narežemo na manjše koščke tudi brusnice in rozine. Dodamo vse ostale sestavine. Masla ne topimo, ampak ga narežemo na lističe. Vse skupaj z rokami dobro premešamo, da se maslo "razpusti" in med enakomerno prerazporedi. Če je med pretrd, ga malo pogrejemo, da postane lepo tekoč.

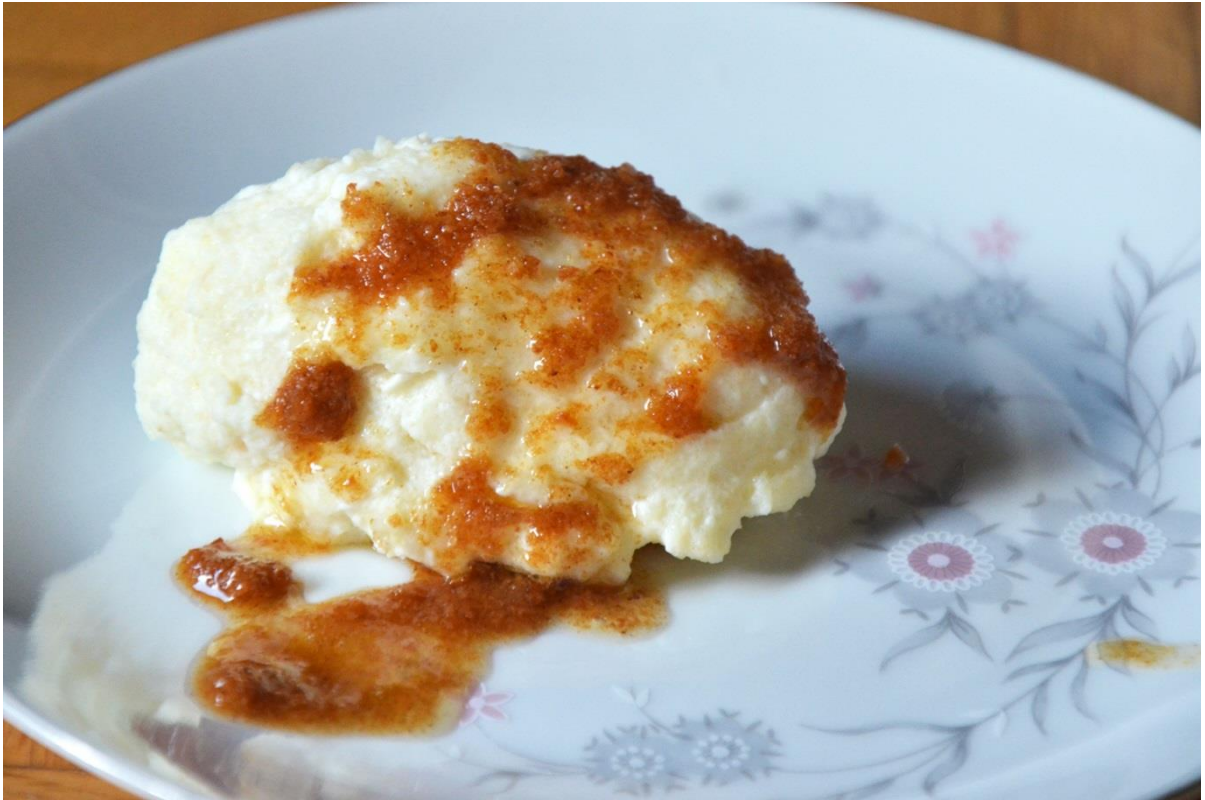
Vsebino razporedimo na pekaču, obloženem s peki papirjem. Višina sadno žitnih kosmičev naj bo nekje od 1 - 1,5 centimetra.

Pečemo cca 20 minut na 180 stopinj. Ko vzamemo sadno-žitno tablico iz pečice, bo mehka in zna se zgoditi, da je zlezla malo narazen. Zato takoj z nožem ali drugim predmetom ob straneh potisnemo kosmiče skupaj v pravokotnik in pustimo kakšni dve uri, da se vse skupaj ohladi. Ko se ploščica ohladi in ne bo več tako mehka, jo razrežemo na ploščice.

Nad vodno kopeljo raztopimo čokolado in ploščice premažemo. Premazane ploščice pustimo kakšno uro, da se čokolada strdi (postavimo v hladilnik).

Sadno žitne ploščice lahko hranimo na sobni temperaturi kakšen teden dni, v hladilniku tudi do mesec dni, lahko jih pa tudi zamrznemo. Med vsako ploščico damo peki papir, da se ne sprimejo med sabo.

SKUTINI KNEDELNI (SIROVI CMOKI v stari knjigi)



Sestavine:

500 g skute
2 jajci
3 žlice pšeničnega zdroba
2 žlici kruhovih drobtin
2 žlici masla
Malo moke
Sol

Postopek:

Maslo z rumenjaki zmešaj, dodaj skuto, zdrob, (drobtine) in posoli. Potem rahlo primešaj beljakov sneg in toliko bele moke, da se sprime in naredi cmoke (z žlico).
Kuhaj jih v slani vodi 10 do 15 minut, nato jih zabeli z ocvrtimi drobtinami.

SKUTINO PECIVO



Sestavine:

Testo:

24 dag moke
14 dag margarine
1 rumenjak
6 dag sladkorja
Malo pecilnega praška

Nadev:

30 dag skute
2 rumenjaka
1 vanilin sladkor
3 dag masla
Sladkor po okusu

Sneg:

3 beljaki
15 dag sladkorja

Postopek:

Sestavine za testo zgneteš na mizi (v posodi) in daš peči na 200 °C za 15 minut. Za nadev pretlačiš (stisneš) skuto, dodaš ostale sestavine in vse skupaj zmešaš. Nadev razporediš po testu (po 15. minutah peke). Na nadev razporediš še sneg ter daš nazaj v pečico in pečeš še 10 minut.

SLADOLEDNE TORTICE – ICE CREAM CUPCAKES



Sestavine:

Za mafine:

5 – 6 žlic masla
112 g grenke čokolade (jedilna), grobo nasekljane
120 g moka
73 g kristalnega sladkorja
40 g kakava v prahu, presejan
1 žlica pecilnega praška
1 žlička soli
½ lončka kisle smetane
0,5 – 1 dcl mleka
0,5 dcl sladke smetane
Veliko jajce

Sladoledne tortice:

Sladoled,
Čokolada za kuhanje
Pisane mrvice
Neslane pistacije, lešniki
Sveži listi melise
borovnice

Priprava:

Mafini:

Pečico segrejemo na 190°C. V pekač za mafine položimo papirčke za mafine. Nad vodno kopeljo zmešamo maslo in polovico nasekljane čokolade ter odstranimo z ognja. V veliki skledi zmešamo skupaj moko, pecilni prašek, sladkor, kakav in sol. V drugi posodi zmešamo kisko smetano, mleko, sladko smetano (te sestavine nadomestijo sirotko) in jajce. Tekoče sestavine in stopljeno maslo in čokolado primešamo suhim sestavinam in dobro ter hitro zmešamo. Na roko vmešamo še preostanek nasekljane čokolade. Maso razdelimo v modelčke. Pečemo približno 20 minut oz. toliko, da se masa ne prime na zobotrebec. Mafine pustimo ...

5 minut, da se ohladijo, nato pa jih vzamemo iz pekača in počakamo, da se dokončno ohladijo.

Sladoledne tortice:

Nasekljamo pistacije in lešnike. Nad vodno kopeljo raztopimo čokolado. Sladoled z žlico nanesimo na mafine, ga polijemo s tekočo čokolado in takoj posipamo z mrvicami, lešniki in pistacijami. Čokolada se bo na sladoledu takoj strdila, zato moramo posipati v 3 sekundah, saj se drugače pistacije... ne bi zalepile nanjo. Dodamo še list melise za okras (in borovnice).

SNEŽNE KEPE



Sestavine:

4 jajca
20 dag sladkorja
2 žlici mlačne vode
½ pecilnega praška
12,5 dag moke

Biskvit speci 2x – v drugo polovico
Dodaj 1 žlico kakava.

Testo zreži na dva dela in vmes premaži s kremo – tudi zunanji rob. Povaljaj v kokosu.

Krema:

4 dl (ne več, raje manj) mleka
1 vanilijev puding
15 dag margarine
15 dag sladkorja
1 vanilijev sladkor

Mleko zavreš, dodaš margarino in vmešaš puding z mlekom in sladkorjem.

SOLATA IZ KUMAR



Sestavine:

- Kumare,
- Jogurt,
- Sol

Priprava:

Naribaj kumare in jih poizkusi, da niso grenke. Posoli in dodaj jogurt.

SOLATA IZ PARADIŽNIKA, PAPRIKE IN MOCARELE



Sestavine:

- Paradižnik,
- Paprika (rumena),
- Mocarela
- Olivno olje,
- Bazilika,
- Majoneza,
- Sol

Priprava:

Narežemo paradajz, papriko in mocarelo. Dodamo malo bazilike, soli, olivnega olja. Na koncu (lahko) dodamo majonezo (po občutku – 2 žlici-veliki).

SVINJSKI ZREZEK NA ČEBULI, Z MAKARONI



Sestavine:

Žlica masti,
Čebula,
Svinjski zrezek,
Makaroni,
Sol,

Postopek:

Narežemo čebulo in jo prepražimo na masti. Gor položimo svinjski zrezek. Pečemo cca. 3 minute na vsaki strani, da se malo zapeče (ne predolgo, da meso ne postane trdo). Ne smeš pokriti s pokrovko!

V slani vodi skuhamo makarone. Meso vzamemo iz ponve in vanjo stresemo makarone ter pomešamo.

Na krožniku serviramo meso z makaroni. Zraven pa lahko ponudimo tudi solato.

ŠAMPINJONI NA MASLU



Sestavine:

- Šampinjone
- Maslo
- Česen
- Sol
- Poper (po okusu)

Priprava:

Šampinjonom odstranimo bet in jih olupimo. Nato jih narežemo na približno 3 mm debeline. Prevremo jih v kropu, nato jih odcedimo. V ponvi segrejemo maslo in nanj stresemo odcejene šampinjone. Pečemo/kuhamo jih 5 do 10 minut. Proti koncu dodamo nasekljan česen. Solimo in popramo po okusu.

Postrežemo s kruhom ali pa jih imamo za prilogo.

ŠKOLJKE



Sestavine:

Beljak

37,5 dag margarine

½ kg moko

20 dag sladkorja v prahu

Čokolada za kuhanje

Kokos za posip

Marmelada

Postopek:

Margarino penasto umešamo, dodamo beljak in še naprej mešamo. Dodamo še sladkor in moko.

Testo damo v testomat in naredimo zelene oblike na pladenj (prekrit s peki papirjem). Pečemo na 180°C toliko časa, da postanejo lepo zapečeni. Pečene prestavimo na krožnik/rešetko. V lončku segrejemo marmelado in z njo namažemo eno polovičko ter stisnemo skupaj z drugo polovico piškota. (iz 2 dobimo 1 piškot). Ko je marmelada ohlajena, nad vodno kopeljo stopimo čokolado in vanjo pomočimo polovico piškota, ki ga nato posujemo še s kokosom.

ŠPEHOVKA



Sestavine:

Testo:

- ½ kocke kvasa Fala
- ½ vrečke kislega testa Fala
- 1,5 dl mleka
- 475 g moka
- 90 g kisle smetane
- 75 g masla
- 35 g sladkorja
- 2 manjši jajci

- 1,25 žličke soli

Nadev:

- 150 g ocvirkov
- 1 velika čebula
- Ščepec soli
- 1 žlica drobtin (po potrebi)

1 jajce za premaz

Postopek:

Kvas Fala raztopimo v toplem mleku in ga prilijemo k presejani moki, dodamo ostale sestavine in zamesimo kvašeno testo. Le zmeččano maslo dodajamo postopoma med mešanjem. Ko postane testo gladko, ga prekrijemo s folijo in pustimo na toplem vzhajati. Ker je nadev lahek, si lahko privoščimo zelo mehko testo, zato pa bo ocvirkovka puhasto rahla.

Med vzhajanjem na rahlo zarumeni (ne sme

Vzhajano testo stresemo da se spočije. Spočito Razvaljano testo zvijemo v zavitek.



ga na peki papir na pekač in pustimo vzhajati – 15 minut v pečici na 50 °C.

ocvirkih prepražimo sesekljano čebulo, da porjaveti) in rahlo posolimo.

na pult, ga pregnetemo in pustimo 5 minut, testo razvaljamo na ozek, daljši pravokotnik. premažemo z ocvirki in čebulo ter tesno Zavitek še zvijemo skupaj v polža. Položimo

Vzhajano špehovko premažemo s stepenim jajcem, jo na več mestih prebodemo z iglo in vstavimo v vročo pečico. Pečemo jo približno 45 minut na 175 °C.

*Delamo lahko s podvojeno količino in naredimo dva polža.

ŠPINAČA



Sestavine:

Špinača

1,5 žlice moka

2 žlici masla

3 žlice kisle smetane

Nekaj mleka

4 stroki česna

Sol, poper

Muškatni orešček

*Špinačo prej prekuhamo in odlijemo vodo.

Priprava:

Raztopimo maslo in na njem prepražimo moko.

Dodamo strt česen in nato na drobno narezano špinačo.

Počakamo, da zavre in kuhamo 10 minut

Dodamo začimbe.

Zmešamo skupaj s kisló smetano in mlekom.

ŠPINAČNE PALAČINKE Z GORGONZOLO



Sestavine:

150 g gorgonzole ali montanjole
25 g parmezana
50 g masla
80 g moke
3 jajca
½ litra mleka
80 g špinače
Muškatni orešček
Sol
Poper
Olje

Palačinke:

150 g moke, 2,5 dcl mleka, 1 dcl vode, ščep soli, 2 jajci

Bešamel:

2,5 dcl mleka, moka po občutku

Recept je za 4 osebe, čas priprave in pečenja: 20 minut

Priprava:

Iz moke, mleka in jajc naredimo zmes za palačinke. Testu dodamo tudi ščep soli. Špinačo očistimo, blanširamo v vreli, slani vodi in takoj odcedimo. Med testo dodamo grobo seseklano špinačo.

V ponvi segrejemo olje in drugo za drugo spečemo srednje debele palačinke.

Naredimo bešamel (na maslu svetlo prepražimo moko in počasi zalivamo z mlekom, mešamo, da se zgosti, začинimo s soljo, poprom in muškatnim oreščkom) in mu primešamo gorgonzolo, ki jo stopimo in z ohlajeno zmesjo namažemo palačinke.

Palačinke, potresene s parmezanom, zapečemo v segreti pečici in ponudimo vroče.

*Moko in mleko moraš imeti tudi za bešamel (tisto, kar je v receptu je za oboje skupaj).

TENSTAN KROMPIR



Sestavine:

Krompir,
Sol,
Olje,
Čebula

Postopek:

Skuhaš star krompir, ga ohladiš in olupiš. Razrežeš ga na rezine. Segreješ malo olja, daš gor nekaj kolutičev čebule in par ocvirkov (lahko nadomestiš s panceto). Ko čebula rahlo ovone, usuješ krompir, premešaš, znižaš moč štedilnika pod polovico in kozico pokriješ s pokrovko. Počasi tenstaš na nizkem ognju, vsake par minut krompir dobro premešaš. To delaš približno 10 minut. Krompir je pripravljen, ko so rezine krompirja od toplote in mešanja že nekoliko "razpadle", posamezni koščki pa že dobili zlato barvo. + sol.

TERANOV LIKER



Sestavine:

1 ¼ L terana

40 dag sladkorja

1 vanilin sladkor

1/8 L ruma

Priprava:

Zavri in ohladi teran, sladkor in vanilin sladkor.

V ohlajeno tekočino dodaj rum.

TESTENINE S POROM IN PRŠUTOM



Por nareži na 1 cm



Popraži na olivnem olju + maslo in česen, daj gor por in pokrij z rezinami pršuta, da para ne gre ven. Pokrito kuhaj 30 minut.

Posušene jurčke in napol suh kruh zmelji na grobo v mixerju. Na olje daj 2 cela stroka česna (samo pritisnjeno ob dilo) in rožmarinovo vejico. Malo prepraži, stresi gor mešanico jurčkov in gob, da se zapeče.

Skuhaj bleke 1 cm x 10 cm, nareži še pršut in vse skupaj zmešaj. Na vrhu posuj z opečeno mešanico jurčkov in kruha.

TESTO ZA PICO



Sestavine:

- 450 g gladke moke,
- 1 kvas,
- 350 ml vode,
- 1 žlička soli

Priprava:

V skodelico najprej nalijemo 3 žlice tople vode, žličko sladkorja, žlico moke in nadrobljen kvas. Zmešamo, pokrijemo in pustimo stati 15 minut, da naraste. To nato zlijemo v jamico v moki.

V posodo nalij mlačno vodo in dodaj moko. Na sredini naredi luknjico in vanjo zdrobi kvas. Nato še posoli in zmešaj v testo. Le-tega daj počivati za eno uro v zaprto posodo. Čez eno uro ga razvaljaj na pladnju namazanem z oljem, dobro pokrij s srvetom in pusti stati še eno uro (na toplem – pod lučjo).

Testo je pripravljeno in nanj lahko zložiš sestavine za pico: paradižnikova omaka, šunka, gobe, sir, olive.

Peci na 200°C približno pol ure.

*Testo je za 4 osebe.

Ideja: narediš lahko mediteransko pico s češnjevimi paradižniki, mocarelo, baziliko...

TIRAMISU



Sestavine:

250 g piškotov Savoirdi
250 g sira mascarpone
1,5 kafetiere (za 3 osebe) kave
1 jajce
1 dl sladke smetane
1 vanilijeva sladkorja
2,5 žlic sladkorja (oz. po okusu)
rum
grenak kakav

Postopek:

Skuhamo kavo, jo malo sladkamo, dodamo 1 vanilijev sladkor in rum ter ohladimo. Ko je hladna, ji lahko po želji dodamo malo mleka.

Jajca ločimo. Iz beljakov in 2 žlic sladkorja stepemo sneg. Rumenjake s 3 žlicami sladkorja penasto zmešamo, nato vanje vmešamo mascarpone. Na koncu z leseno žlico na rahlo vmešamo še sneg. Sladko smetano stepemo z vanilijevim sladkorjem.

Piškote pomočimo v kavo in jih zlagamo v primerno visok pekač. Na piškote damo kremo iz mascarponeja, nato še eno vrsto namočenih piškotov. Na te namažemo sladko smetano in posujemo s kakavom. Ohladimo in pustimo nekaj časa, da se okusi prepojijo.

TORTILJA



Sestavine:

125 g navadne moke

50 g koruzne moke

1/3 žličke kvasa v prahu (pecilni prašek)

40 g masla

½ žličke soli

0,6 – 0,7 dcl vode (vroče)

Priprava:

Testo pol ure stoji. Razdeliš ga na 4 dele in zvaljaš tanko kolikor je mogoče. Na srednjem ognju, v ponvi brez olja pečeš tortilje cca 1,5 minute na vsaki strani. Tortilje napolnimo s piščancem, ki smo ga narezali na kocke, začinili in spekli v ponvi. V tortilje damo nariban sir, narezan paradižnik, liste solate,... še kaj po želji, npr.: čili, poper, sol, zenf, baziliko,... Tortilje zvijemo v rolo in postrežemo.

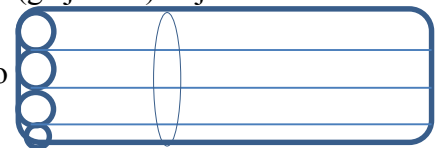
TURBAN OF SCAMPII with SPAGETTINI and caviar sauce (Guillaume Brahimi) ~ Junior Masterchef 2



Priprava:

Skuhamo špagete, vendar ne do konca (toliko, da postanejo mehki). Prav tako skuhamo tudi škampe (da jih lahko zravnamo in olupimo). Kozice kuhamo v 6 dcl vode, s soljo z limoninim sokom, 2 žlicama kisa, lovorovim listom in poprom. Kuhamo 3 minute (ko vre).

2 olupljena škampa položimo eden na drugega, da dobimo lepo okroglo obliko. Zavijemo ju v špinačni list. Špagete zložimo v ravno vrsto, enega zraven drugega (glej sliko) in jih premažemo z maslom. Na njih nato položimo zavitek špinače s škampoma in zavijemo. Celotni turban zaviješ še v prozorno folijo in zavežeš, da notri ne pride voda. Kuhamo nad vodno paro, v cedilu.



Naredimo še omako – prvotno je zraven omaka iz kaviarja.

Garlic cream sauce

Oil, garlic, heavy cream → cook until cream begins to thicken. → Add parsley, parmezan.
+ You can add also: white wine, fresh basil leaves, thyme.

ALI

Seafood butter sauce

VLOŽENI JURČKI



Sestavine:

Mladi jurčki
Kis za vlaganje
Poper v zrnju
Lovorov list
Sol
(česen)

Priprava:

Jurčke očistiš, narežeš na četrtinke (kocke), zavreš vodo ter jih vržeš v krop. Prevreš gobe (2 minuti). Nato jih odcediš. V posodo daš kis za vlaganje in vodo, v razmerju 1 : 2 (npr. 100 ml kisa in 200 ml vode – za približno 3-4 jurčke). Zavreš, malo soliš, nato daš notri gobe. Dodaš cel poper in lovorov list. Ohlajene gobe daš v kozarčke, ki jih pred tem razkužiš s kisom. Zaliješ z mešanico kisa in vode, z dodatkom popra ter lovora.

ZAJČJA OBARA S KNEDELNI



Sestavine:

- Čebula
- Meso (zajec)
- Timijan
- Korenček
- Lovorov list
- Korenina peteršilja
- Majaron
- Sol

Priprava:

Na olju prepražimo nasekljano čebulo. Ko zarumeni, damo gor meso, ki ga solimo in začinimo s timijanom. Ko se meso nekoliko zapeče, ga zalijemo z vrelo vodo. Nato dodamo korenje, korenino peteršilja, lovorov list, majaron. Po želji tudi popramo. Kuhamo dobro uro, tako da malo vre.

KNEDELNI:

Sestavine:

- 4 dag masla
- 2 jajci
- 10 dag pšeničnega zdroba
- Sol

Priprava:

Maslo posolimo in mešamo, da se speni in naraste. Dodamo jajci in mešamo. Šele v penasto maso rahlo zamešamo zdrob. Po nekaj minutah preizkusimo, če so zadosti trdi. Zajamemo z mokro žličko testo in ga damo v vrelo vodo. Če ostane lepo skupaj in ni pretrdo, jih mirno zajemamo in zakuhamo. Če je testo premehko, dodamo še malo zdroba, v nasprotnem primeru pa nekaj kapljic vode. Zdrobovi cmoki naj vrejo 15 minut pokriti na majhnem ognju. Če vrejo močno, ne bodo lepi in ne bodo se lepo nakuhali.

ZELENJAVNI RAŽNJIČI NA ŽARU

Zelenjavni ražnjiči na žaru



Sestavine:

Češnjev paradižnik,
Paprika (zelena ali rumena),
Sir za žar,
Slanina,
Šampinjoni,
Bučke,
Čebula

Postopek:

Papriko, bučke, sir nareži na majhne kose. Šampinjone olupi in prereži na pol. Slanino zvij kot "harmoniko". Čebulo nareži na kolobarje.

Ko imaš pripravljene vse sestavine, jih začni nabadati na palčko. Najprej cel češnjev paradižnik, košček paprike, slanino, čebulo, sir, šampinjon, bučko,... in ponavljaš toliko časa, da je ražnjič poln.

Ražnjiče nato spečeš na žaru.

IDEJE ZA (HITRA) KOSILA

- Svinjski zrezek popečen na čebuli, z makaroni (ki se zmešajo zraven, da dobijo malo okusa po mesu in čebuli), zelena solata.
- Široki rezanci, piščanec narezan na koščke, omaka od maggija s šampinjoni. Pečeno v pečici.
- Goveja juha, tenstan krompir, meso iz juhe, solata.
- Obara z zajcem in knedeljni.
- Losos, pečen krompir, priloga: navadni jogurt s šnitlahom (drobnjak).
- Makaroni s tuno, smetano, olivami in koruzo.
- Kremna porova juha s krompirjem
- Pire krompir, blitva (špinača), zrezek, solata
- Paradižnikova juha...
- Češki knedli z govejim zrezkom in veliko omake
- Rosbif (3 minute na vsaki strani, nato še malo v pečici), pire krompir, solata
- Pire krompir, kumare v zosu ali zeljnata solata,...
- File orade, prekrit s krompirjem – pretlačen skozi sito (kateremu je dodano olivno olje, peteršilj..) pečeno v pečici. Solata iz rukole in paradižnika (ter čebule).
- Testenine s porom in pršutom.
- Pica
- Piščančji zrezek v smetanovi omaki, pečen krompir, zelena solata
- Frtavka (razžvršklaš jajce in ga zliješ v ponev ter spečeš kot omleto – z obeh strani. Potreseš s sladkorjem)
- Filan piščanec, pečen krompir, solata
- Ražnjiči, pečen krompir, solata
- Regratova solata z jajcem in krompirjem
- Sadna kupa
- Skutini štruklji/cmoki (v stari kuharici, str. 46/Sirovi cmoki), zraven mlada govedina pečena v pečici in zelena solata
- Poširana jajca...
- Špageti s smetanovo omako z orehi
- Marelični cmoki
- Nariban sir, zmešan z jajcem in namazan na kruhu ter pečen v pečici (do zlato rjave barve).
- Testenine z lososom
- Špageti, šunka narezana na kockice, jajce, majoneza. (skuhaš špagete, šunko narežeš na kockice, v ponev daš šunko, špagete in jajce. Nato mešaš, da jajce zakrknje. Na krožniku dodaš še majonezo in zmešaš, da ni preveč suho. Postrežeš s solato).
- Šmorn
- Kuhan maslen fižol, kuhan krompir v oblicah (v kosih), zabeljeno z drobtinami na maslu.
- Makaroni s tuno in paradižnikovo omako

- Kanapeji:
 - Francoska štručka, sir, orehi
 - Francoska štručka, majoneza, suha salama, sir, kumarica
 - Francoska štručka, dimljen losos
 - Melona, ovita v slanino + grozd → na zobotrebcu
 - Francoska štručka, pršut, oliva
 - Fr. Štručka, sir, jagoda
 - Oliva, sir, (oreh) → na zobotrebcu
 - Datlji, nadevani s kremnim sirčkom



Pohorska omleta



Čokoladne tablice



Sladoled



Regratova solata



Šamrole



Ledena kava



Pirhi



Špageti z lososom



Pečena koruza



Cmoki



Domače zeliščno maslo



Pečen kostanj



Jurčki

