



RECEPTI - KUHARSKI DOGODEK, 30. 9. 2019

NAMAZI:

HUMUS:

Potrebujemo: 4 konzerve čičerike (2 s tekočino in 2 odcejeni), 1 žlica tahini paste, približno 3 ožete limone, 1 manjša čebula, 2 stroka česna, začimbe po okusu

Vse sestavine spasiramo s paličnim mešalnikom ali v multipraktiku.

NAMAZ IZ SUŠENIH PARADIŽNIKOV:

Potrebujemo: 270g sušenih paradižnikov, 1 srednje velika čebula, 1 strok česna, 1 ½ žlica kisle smetane, sveža bazilika, začimbe po okusu

Sušene paradižnike na hitro popražimo na olju, v katerem so vloženi. Nato vse sestavine spasiramo s paličnim mešalnikom ali v multipraktiku.

VEGETARIJANSKI TATAREC:

Potrebujemo: ½ skodelice rdeče leče, ½ skodelice sušenih paradižnikov, 1 manjša čebula, 1 strok česan, 1 žlica kaper, 2 žlički gorčice, 1 žlica olja, sveži peteršilja, ½ žličke mlete rdeče paprike, poper, mleta kumina

Lečo skuhamo v osoljeni vodi. Jo ocedimo in dodamo k preostalim sestavinam. spasiramo s paličnim mešalnikom, ali v multipraktiku.

SLANI SKUTNI NAMAZ:

Potrebujemo: nepasirano skuto in različna sveža zelišča.

Zelišča drobno sesekljamo, jih dodamo k skuti, po potrebi začinimo in dobro premešamo.

SLADKI SKUTNI NAMAZ:

Potrebujemo: nepasirana skuta 250g, ½ žlice medu, 1 žlica marmelade, 1 žlička naribane lupine citrusov

Vse sestavine dobro premešamo.

GLAVNE JEDI:

RIČOTA Z RDEČO PESO IN SKUTO, FILE POSTRVI V OMAKI IZ KOPRCA:

Sestavine za 4 osebe: 240g ječmenove kaše, zelenjavna jušna osnova, 2 manjši rdeči pesi, 1 dl smetane za kuhanje, 4 ribji fileji, 2 žlici skute, sveži koprca, 2 vejici timijana, sol, poper, olivno olje.

Postopek: V primerni količini zelenjaven jušne osnove skuhamo ječmenovo kašo. Rdečo peso olupimo, jo narežemo na manjše kocke, preložimo jo na alu folijo, dodamo timijan, olje in malo soli. Zavijemo in v pečici spečemo do mehkega (200 stopinj, cca. 35 minut).

1dl jušne osnove zavremo, prilijemo smetano ter dodamo koprca. Pokuhamo, da se nekoliko zgosti. Vmes spečemo fileje.

Iz ričote na krožniku naredimo tortico. Nanjo položimo nekaj kock pečene rdeče pese in potrosimo s skuto. File ribe oblijemo z omako. Postrežemo.



FRANCOSKI PIRE KROMPIR, POLNJENA PIŠČANČJA ROLADA NA KREMI IZ BUČE:

Sestavine za 4 osebe: 10 srednje velikih krompirjev, 125g masla, 6 strokov česna, 50g parmezana, 2 kosa piščančjih prsi brez kosti in kože, šunka, sir, špinača, ½ maslene buče, 0,5dl smetane za kuhanje, beli poper, sol, muškadni orešček, olje

Postopek: Krompir olupimo in skuhamo v osoljeni vodi. Maslo razpustimo v kozici, dodamo stroke česna. Maslo nežno kuhamo približno 10 minut. Piščančje prsi filiramo. File solimo in popramo. Na vsak file položimo rezino sira, rezino šunke in 5 listov špinače. Tesno zavijemo skupaj in spečemo. Bučo olupimo in ji odstranimo semena. Narežemo ja na manjše kose, začinimo in spečemo v pečici. Pečeno spasiramo, primešamo smetano, hitro pokuhamo in po potrebi začinimo. Iz masla stroke česna odstranimo, maslo pa prelijemo po krompirju. Dodamo parmezan ter naredimo pire. Vse komponente serviramo na krožnik in postrežemo.



POLNJENA PAPIKA Z AJDOVO KAŠO IN ZELENJAVO, BOLONJSKA OMAKA:

Sestavine za bolonjsko omako: na 100g mesa 1 čebula, 1 korenček in 2 žlici drobtin, 6 žlic paradižnikove mezge, 1 dl zelenjavne jušne osnove, sveža bazilika, 0,5 dl rdečega vina, sol in poper.

Čebulo sesekljamo, jo prepražimo na olju, da se razpusti. Dodamo meso in naribamo korenje, prepražimo, zalijemo z vinom ter pokuhamo. Dodamo preostale sestavine ter kuhamo 40 minut. Po potrebi dodajamo tekočino.

Sestavine za polnjene paprike, za 4 osebe: 2 rdeči papriki, 150g ajdove kaše, mešana paprika, bučke, por, čebula, 2 rumenjaka, 1dl smetane.

Postopek: papriki vzdolžno prerežemo, očistimo semena in osušimo. Ajdovo kašo skuhamo. Zelenjavo v poljubnih količinah zrežemo na kocke ter prepražimo. Zelenjavi primešamo ajdovo kašo, rumenjaka in smetano. Maso napolnimo v polovice rdečih paprik ter jih za 10 minut potisnemo v pečico, ogreto na 180 stopinj.



SLADICE:

JOGURTOVA STRJENKA Z BOUNTY KREMO IN PRELIVOM IZ GOZDNIH SADEŽEV:

Sestavine: 4dl smetane, 5dl jogurta po okusu, 1dl mleka, 16 listov želatine, naribana lupine limone in pomaranče, sladkor po okusu, 200g bele čokolade s kokosom, 350 ml + 50 ml l sladke smetane, 40g kokosove moke, zmrznjeni gozdni sadeži.

Postopek: 4 dl smetane stepemo. Smetani dodamo naribano lupino citrusov, jogurt in sladkor. 1 dl mleka rahlo segrejemo in v njem raztopimo 12 listov želatine. Želatino dodamo k masi, dobro premešamo in vlijemo v model. Ohladimo v hladilniku.

Za bounty kremo v kozici segrejemo 50 ml smetane in v njej raztopimo belo čokolado. 4 liste želatine namočimo in jo prav tako raztopimo v segreti smetani. Preostalo smetano stepemo, združimo z belo čokolado, dodamo kokosovo moko in premešamo. Ohladimo v hladilniku. Gozden sadeže skupaj za malo sladkorja pokuhamo v kozici.

Jogurtovo strjenko narežemo na rezine, iz kreme pa oblikujemo žličnik, prelijemo z gozdnimi sadeži. Postrežemo.

JEŠPRENOV NARASTEK:

Ješprenj skuhamo v mleku, ki smo ga nekoliko osladili, mu dodali vanilijev strok, lupino citrusov in cimetovi palčki. Kuhan ješprenj ohladimo. Zmešamo skuto, naribana jabolka, sladkor, rumenjake, stopljeno maslo. Iz beljakov stepemo sneg. Ješprenj in skutno mešanico zmešamo. Na koncu vmešamo sneg. Pekač obložimo z peki papirjem, in vanj vlijemo maso. Pečemo 40 minut na 170 stopinj.

