

Ričet

Za 10 oseb

20 dag suhega rjavega fižola

35 dag ješprenja

40 dag suhega mesa (vratnik)

1 lovorjev list

8 dag masti

12 dag čebule

3 dag česna

10 dag korenja

10 dag rumenega korenja

5 dag peteršiljeve korenine

10 dag pora

10 dag gomolj zelene

sol

20 dag krompirja

2 dag peteršilj listi

1 žlica kisa če je potrebno

Postopek:

Fižol in ješprenj preberemo, splaknemo pod tekočo vodo in čez noč vsakega posebej namočimo. Vsakega posebej damo kuhat.

Ko je ješprenj napol kuhan, dodamo suho meso in lovorjev list.

Na maščobi prepražimo čebulo, dodamo strt česen in na drobne kocke narezano jušno zelenjavo. Vse skupaj kratek čas pražimo in stresemo k ješprenju. Dodamo tudi na drobne kocke narezan krompir. Dodamo kuhan fižol.

Kuhano meso vzamemo iz enolončnice ga narežemo na kocke in ponovno stresemo v jed. Po potrebi dodamo žlico kisa. Nazadnje primešamo sesekljan peteršilj.

Jota s svežim mesom

Za 10 oseb

30 dag fižola v zrnju

50 dag krompirja

5 dag olja

10 dag čebule

2 dag česna

(lahko: 2 dag moko)

40 dag svinjskega plečeta

40 dag kislega zelja

1 lovorov list

5 dag paradižnikove mezge

Postopek:

Fižol preberemo, splaknemo in čez noč namočimo v vodi. V isti vodi ga pristavimo na ogenj.

Ko je fižol na pol skuhan dodamo na kocke narezan krompir.

Zelje splaknemo, odcedimo in narežemo na drobno. V kozici prepražimo čebulo, česen(lahko moko). Dodamo na kocke narezano meso in zelje ter vse skupaj kratek čas pražimo. Prilijemo kuhan fižol in krompir z vodo vred. Po potrebi dodamo še malo vroče vode in lovorov list ter paradižnikovo mezgo. Kuhamo, da se živila zmehčajo in jed zgosti.

Fižol in krompir po želji lahko pretlačimo z ročno tlačilko. Za joto lahko uporabimo (delno ali v celoti) kislo repo. Tretjino (10 dag fižola) lahko nadomestimo z ješprenjem.

Telečji žvarcet

Za 5 oseb

60 dag telečjega plečeta ali vratovine

4 dag masla

1 žlica drobtin

1 žlička moke

2 žlici sesekljane čebule

Sesekljan petršilj

Sol, muškadni orešček, majaron

Kostna juha ali jušna kocka

Postopek:

Meso narežemo na kocke in ga brez maščobe v kozici dušimo, da se posuši mesni sok.

Posebej v ponvi na maščobi (ne prevroči) prepražimo moko in drobtine. Dodamo sesekljano čebulo in ko zadiši, prilijemo juho (ali vodo), razkuhamo in prilijemo k mesu. Prilijemo še toliko tekočine, da je meso pokrito. Osolimo, odišavimo z muškatnim oreščkom, majaronom in kuhamo 30 minut. Pred koncem potresemo s sesekljanim peteršiljem.

Bulja

Za 10 oseb - 20 bulj

50 dag koruzne moke

12 dag sladkorja

12 dag masla

10 dag rozin

Cimet

Približno 3,5 dl slanega kropa

Slan krop za kuhanje

Postopek:

Maslo stopimo in zlijemo na moko. Dodamo sladkor, rozine, cimet ter premešamo. Poparimo z vrelim slanim kropom. Dobro zgnetemo, nato pa naredimo iz testa kot jajce velike bulje.

Skuhamo jih v slanem kropu. Kuhajo naj se prav počasi pol ure. Mešati ne smemo, da jih ne zdrobimo. Posodo le večkrat potresemo. Ko splavajo na vrh so kuhani.

V revnejših družinah na primorskem je nadomeščala ob pustu krofe in štruklje.

Kocovi krapci

Za 10 oseb približno 30 kom

Testo:

1 dl mlačne vode

1 dl mlačnega mleka

Sol

2 žlici olja

1 jajce

25-30 dag moke

Postopek:

Iz živil zamesimo vlečeno testo. (v nekaterih receptih pripravijo krompirjevo testo)

Ko pripravljamo nadev, testo počiva.

Nadev:

25 dag suhe hruške – (kuhane), grobo sesekljane (mlete)

1 – 1,5 žlici koruznega zdroba (bolje je na $\frac{3}{4}$ kuhana polenta)

Med

Cimet

Postopek:

Testo oblikujemo v kačo. Narežemo manjše kose, oblikujemo v krog (lahko razvaljamo), nadevamo z nadevom, prepognemo, robove stisnemo s prsti. Krape vložimo v soljen krop, v katerem jih kuhamo toliko časa, da splavajo na površje.

Ajdov creme brulee

Za 8 oseb

125 g ajdove kaše

250 ml sladke smetane

250 ml mleka

78 g rumenjakov (iz 3 – 4 jajc)

35 g sladkorja

Serviranje

30 g sladkorja v prahu

Na suho prepražimo ajdovo kašo, da zadiši in začne pokati. Pazimo, da se ne zažge, saj bo dobila grenek okus. Smetano in mleko zavremo, nato dodamo prepraženo ajdovo kašo. Kozico odstavimo in pokrijemo s folijo za živila. Pustimo približno 15 minut, da se mlečna zmes navzame okusa ajdove kaše. Nato zmes precedimo. Posebej zmešamo rumenjake in sladkor (brez stepanja) ter jih zalijemo z mlečno – ajdovo osnovo. Zmes precedimo in vlijemo v lončene posodice za serviranje. Postavimo v pečico in pečemo na 90°C približno 1 uro.

Pečeno kremo dobro ohladimo.

Tik pred serviranjem posodice s kremo potresemo s sladkorjem v prahu. Robove obrišemo. Sladkor zažgemo z ročnim kuhinjskim gorilnikom, da se strdi in karamelizira. Takoj postrežemo.

Goveja rulada, polnjena z dušeno solato, mladim sirom in pinjolami

0,8 kg govejega rosbifa (5 x 160 g)

120 g mladega sira

75 g solate

50 g pinjol

sol, poper

moka za pomokanje

50 g masla za pečenje

- tanko narezane zrezke potolčemo, solimo in popramo
- obložimo jih z blanširano solato, rezinami sira, in pinjolami
- zrezke zvijemo v trdne rulade ter rob spnemo z zobotrebcem
- povaljamo jih v moki in jih na segretem maslu z vseh strani opečemo
- potem jih prestavimo v pečico in pri 200 °C pečemo še 8 minut
- pečene pustimo na toplem počivati 5 minut
- rulade 1 x poševno zarezemo in garniramo na polento

Polenta s šampinjoni za 5 oseb

0,5 l perutninskega fonda

100 g koruznega zdroba

40 g pora ali mlade čebule

70 g masla

250 g šampinjonov

sol, poper iz mlinčka

- perutninski fond zavremo
- koruzni zdrob zakuhamo in mešamo da zavre
- na blagem ognju kuhamo eno uro
- por prerežemo, dobro operemo, osušimo in narežemo na rezine ter prepražimo na 25 g masla; malo solimo
- očiščene in na rezine narezane gobe na 25 g masla dušimo, solimo in popramo
- por in gobe stresemo na cedilo, fond obdržimo
- fond s preostalim maslom umešamo v gotovo polento
- umešamo še por in gobe in takoj garniramo

Paradižnikova omaka za 5 oseb

10 g masla

25 g šalotke

50 g paradižnikovega konkaseja (porabimo meso od pečenega paradižnika)

0,5 dl rdečega vina

0,5 l temne telečje osnove (Kuharjeva knjiga)

sol, poper,

10 g hladnega masla

- na stopljenem maslu steklasto prepražimo seseklano šalotko
- dodamo paradižnikov konkase, ga na hitro prepražimo in prilijemo vino in fond
- omako povremo približno na polovico (ostane 2 - 3 dl)
- pretlačimo s paličnim mešalcem, začinimo ter precedimo in ponovno zavremo
- tik pred garniranjem odstavimo z ognja, dodamo hladno maslo in premešamo