

Francoska solata

Stran: 35

Hladne začetne jedi

Solatne hladne začetne jedi

Za 10 oseb

30 dag krompirja

20 dag korenja

20 dag kislih kumaric

20 dag graha

1 jajce

10 dag zelene

Limonin sok po okusu

Vino belo

Sol, poper

Gorčica, sardelni file

25 dag majoneze

dekoracija

- Krompir, korenje, zeleno narežemo na kocke v velikosti graha
- Narezano zelenjavo, grah in jajce skuhamo ter ohladimo
- Na kocke narežemo tudi kuhano jajce in kisle kumarice
- Narezanim živilom dodamo pikantno majonezo (majoneza+začimbe+gorčica+sesekljan sardelni file) in dobro premešamo
- Solato garniramo na servirno posodo. Dekorativno obložimo s kislimi kumaricami, peteršiljem, rdečo redkvico, drugo sezonsko zelenjavo in raznimi delikatesnimi žvili. Lahko jo tudi obrizgamo z majonezo

		Datum:	
Razred in skupina:		Ime in priimek:	

Št.točk1/

<i>Vir, literatura:</i>	Kuharstvo: učbenik za predmet kuharstvo, stran: _____		
<i>Dodatni viri:</i>	P. Levstek Kuharstvo H.Grüner, R. Metz ABC kuharstva in prehrane		
Ime jedi:	Krompirjeva kremna juha		
<i>Skupina / podskupina jedi:</i>	Juhe, goste juhe	Kremne juhe	

Receptura za 10 oseb

Št točk 5/

	IME ŽIVILA	ME	KOLIČINA porab. živil	KOLIČINA porab. živil	
		kg, l, kom	kg, l	g/ml	IN dag/dl
1.	Čebula	kg	0,1	100	
2.	Por	kg	0,1	100	
3.	Zelena	kg	0,1	100	
4.	Krompir (moknate sorte)	kg	0,75	750	
5.	Maslo	kg	0,05	50	
6.	Mesna osnova (zelenjavna ali perutninska)	l	2		
7.	Majaron				
8.	Drobniak ali petršilj				
9.	Sol, bel poper				
10.	Limonin sok ali kis				
11.	Smetana	kg	0,05	50	
12.					
13.	Legir:				
14.	Kisla smetana	kg	0,05		0,5
15.	Sladka smetana	kg	0,05		0,5
16.	Rumenjak	kom	1		
17.	<i>žemlja</i>	kom	1		
18.	<i>ALI profiteroli</i>				

Predpriprava in priprava (označi predpripravo) - mehanska in toplotna s stokovnim izrazoslovjem:	pripomočki	čas v min.
Čebulo, por, zeleno in krompir narežemo na majhne kocke		
Na maščobi posteklenimo čebulo, dodamo ostalo zelenjavo in na hitro podušimo		
Zalijemo z osnovo in pokrito kuhamo, da se zelenjava zmehča; prilijemo smetano		
Juho s paličnim mešalcem zmiksamo, začinimo z majaronom, soljo, limono in poprom		
Juho odstavimo in dodamo legir, narezan drobnjak ali sesekljan peteršilj		
Legir: sladko in/ali kislo smetano ter rumenjaki žvrkljamo		
Možnosti: juhi dodamo popečene kruhove kocke ali profiterole		

Časovnica:

priprava	glavno delo	serviranje	pospravljanje

Skiciraj in opiši garniranje, dekoriranje in serviranje jedi!

Št točk 4/

AMERIŠKO in/ali FF (finger food)

FRANCOSKO

Kriterij:	0-10=1;	11-12=2;	13-15=3;	16-18=4;	19-20=5
-----------	---------	----------	----------	----------	---------

Ocena: _____

Podpis dijaka: _____

Profiteroli

Stran: 85

Jušne zakuhe in vložki Iz kuhanega ali paljenega testa

Za 10 oseb

2 dl vode

7 dag margarine

10 dag mehke moke

3 jajca

- Vodi dodamo maslo, solimo in zavremo
- Dodamo moko in mešamo toliko časa, da se med kuhanjem oblikuje cmok
- Testo do mlačnega ohladimo ter mu drugega za drugim primešamo jajca
- Testo s tankim nastavkom brizgamo na pomaščen pekač
- Pred peko profiterole poštopimo z mrzlo vodo. Pečemo v pečici pri 170 - 180°C, da se zlato rumeno obarvajo. Med peko ne odpiramo vrat.

Špageti po napolitansko

Stran: 47

Za 10 oseb

TZJ TZJ iz testenin in raznega testa

60 dag špagetov

Slan krop

4 dag olja

6 dag parmezana

Omaka:

6 dag olja

3 dag moke

15 dag paradižnikove mezge / ali 30 dag pelatov

1 lovorov list

Muškatni orešček

1 l zelenjavne osnove /ali kostne juhe

Sol

Rdeče vino

Sladkor

- Špagete kuhamo v slanem kropu. Čas kuhanja je označen na embalaži. Nato jih odcedimo in (lahko) prelijemo z oljem ter zmešamo z omako. Garniramo na servirno posodo. Zraven ponudimo nariban sir (parmezan, ...)
- Za omako na olju prepražimo moko, dodamo paradižnikovo mezgo ali (in) pelate ter začimbe
- Prilijemo osnovo, premešamo in kuhamo
- Prilijemo vino in po potrebi dodamo sladkor
- Odstranimo lovorjev list ter omako zmiksamo s paličnim mešalcem

Zdrobov narastek str.: 223

Za 10 oseb

Sladice Narastki

5 dl mleka

Ščep soli

14 dag pšeničnega zdroba

6 dag masla

5 rumenjakov

8 dag sladkorja

1 zavitek vaniljevega sladkorja

5 beljakov

2 dag maščobe za pekač

Marelični kompot

- V vrelo mleko solimo, vanj zakuhamo zdrob, ga prevremo, odstavimo z ognja ter do mlačnega ohladimo
- Posebej v kotličku penasto umešamo maslo, dodamo rumenjake, polovico sladkorja, vaniljev sladkor in še mešamo, da vse skupaj naraste. Dodamo zdrob in gladko zmešamo
- Narahlo – v dveh korakih primešamo trd sneg, med katerega smo vtepli preostalo polovico sladkorja
- Maso stresemo v dobro pomaščen pekač (lahko ognjevarno posodo)
- Pečemo 35 do 40 minut v srednje vroči pečici (175°C)
- Pečen narastek narežemo na porcije ter garniramo na servirno posodo
- Za preliv odlijemo in shranimo del tekočine. Kompot zmiksamo v preliv. Lahko ga aromatiziramo z likerjem

Gobova juha

Stran: 77

Juhe, goste juhe Zelenjavne juhe

Za 10 oseb

50 dag krompirja

2,5 l zelenjavne osnove

40 dag svežih mešanih gob

2 dag suhih gob

4 dag maščobe

4 dag moke

8 dag čebule

2 stroka česna

Šetraj, timijan, majaron, lovor

Sol, poper

Svež petršilj

1 dl kisle smetane

- Olupljen krompir zrežemo na kocke, stresemo ga v zelenjavno osnovo in dodamo očiščene, na lističe narezane sveže gobe ter suhe, ki smo jih namočili v vodi in narezali
- Medtem, ko se kuha napravimo iz maščobe in moke svetlo prežganje, ki mu dodamo drobno seseklano čebulo. Prepražimo tudi to, dodamo še strt česen. Prežganje razkuhamo z vodo ali zelenjavnim odcedkom, ga prekuhamo in dodamo juhi
- Dodamo še začimbe in dobro prevremo
- Nazadnje juhi dodamo kisló smetano in sesekljan peteršilj

Ocvrti kaneloni s šunko in sirom

Stran: 52 po receptu Kaneloni s perutninskim nadevom

TZJ Tople začetne jedi iz različnega testa

Za 10 oseb

Žvrkljano testo

30 dag moke

3 jajca

5 dl mleka

Sol

1 dl olja

Nadev:

10 dag šunke

10 dag sira

Za paniranje:

10 dag ostre moke

4 jajca

16 dag drobtin

- Pripravimo žvrkljano testo (v presejano moko vlijemo polovico mleka, mu dodamo jajca, sol in razžvrkljamo; nato prilijemo še preostalo mleko in razmešamo, da je testo brez grudic) in spečemo 10 palačink
- Vsako palačinko obložimo z rezino šunke in sira in oblikujemo v kanelone (kot sarmo)
- Kanelone po dunajsko paniramo in ocvremo

Tatarska omaka

Stran: 111

Omake Hladne omake iz majonezne osnove

Za 25 dag omake

18 dag osnovne majonezne omake

1 dag kaper

3 dag kislh kumaric

Svež petršilj

2 dag šalotke

1 kom sardelni file

1 jajce

Gorčica

Pehtran, krebujica

Osnovna majonezna omaka = majoneza+tekočina (fond, vino, kis, voda od kislh kumaric)

+worchestrska omaka, sol, poper, gorčica

- Osnovni majonezni omaki primešamo drobno sesekljane (in/ali naribane)kapre, kisle kumarice, peteršilj, šalotko in sardelni file ter trdo kuhano jajce

Gratinirana cvetača

Stran: 56

TZJ Tople začetne jedi iz zelenjave in gob

Za 10 oseb

1,5 kg cvetače

Sol

Bešamel

6 dag masla

6 dag moke

5 dl mleka (ali voda od kuhanja cvetače)

Sol, bel poper, muškatni orešček

3 jajc

4 dag parmezana

3 dag masla

- Cvetačo razrežemo, operemo, skuhamo (3/4) v slanem kropu ter jo nadevamo v pomaščen pekač
- Za bešamel na segretem maslu pražimo moko. Ko zadiši - še preden spremeni barvo zalijemo z mlekom (ali voda od kuhanja cvetače) ter razkuhamo, da postane zmes gladka in gosta. Ko se nekoliko ohladi dodamo jajca (lahko rumenjake in sneg), sol, poper in muškatni orešček
- Cvetačo prelijemo z bešamelom, po vrhu potresemo s parmezanom in koščki masla
- Gratiniramo v vroči pečici

Biskvitna rulada z marmelado

Stran: 195

Sladice Sladice iz stepenega testa

Za 10 oseb

6 jajc

12 dag sladkorja

15 dag moke

20 dag marelične marmelade

- Rumenjake in polovico sladkorja penasto umešamo
- Posebej stepemo trd sneg in vanj vtepemo preostali sladkor
- K rumenjaku dodamo polovico snega, narahlo premešamo, dodamo moko, premešamo in na koncu še drugo polovico snega. S kuhalnico narahlo zmešamo
- Testo namažemo na pekač obložen s peki papirjem 1 cm na debelo
- Pečemo v ogreti pečici slabih deset minut na 180 - 200°C
- Pečen biskvit poveznemo na drug papir in še toplega s papirjem zvijemo v rulado
- Ko se ohladi, biskvit odvijemo, odstranimo papir, namažemo (po notranji strani) z marmelado, zvijemo nazaj v rulado
- Rulado lahko potresemo s sladkorjem v prahu in narežemo na rezine

Mafini s suhimi slivami

10 kom Ø5cm

100 g suhih sliv brez koščic

50 ml jabolčnega soka

1 jajce

50 g mehkega masla

80 g sladkorja

1 zavitek vaniljevega sladkorja

125 g **čokolade GORENJKA**

1/8 l – 125 ml mleka

120 g moko

1 kavna žlička pecilnega praška

Za preliv – **čokoladni preliv GORENJKA**

Pisani bomboni - smarti, želejasti,

Suhe slive drobno sesekljam, dodamo jabolčni sok, premešamo, da popijejo tekočino.

Rumenjake in maslo penasto umešamo. Med mešanjem dodamo polovico sladkorja, vanilin sladkor in ščepljeno čokolado. Dodamo še mleko in suhe slive.

Moko zmešamo s pecilnim praškom. Iz beljakov naredimo sneg, ki mu dodamo preostali sladkor.

Rumenjakovi masi dodamo moko in sneg.

Maso napolnimo v modelčke – papirčke do $\frac{3}{4}$.

Pečemo jih 12 - 15 minut na 180°.

Ohlajene mafine lahko prelijemo s **čokoladnim prelivom GORENJKA** ter okrasimo z bomboni.

Mafini z dvojno čokolado

10 kom Ø5cm

120 g mehke moko

30 g **kakav GORENJKA**

85 g sesekljana **jedilna čokolada GORENJKA**

1 žlička pecilnega praška

1 ščeč sode bikarbone

¼ žličke soli

85 g rjavega sladkorja

85 g stopljenega(razpuščenega), nekoliko ohlajenega masla

1 kom jajce

5 žlice mleka

1 kom vanilin sladkor

3 žlice navadnega jogurta

V skledi zmešamo moko, kakav, pecilni prašek, sodo bikarbono, sol in sladkor.

V drugi skledi zmešamo maslo, jajca, mleko, vanilin sladkor in jogurt.

Masi združimo, dodamo grobo sesekljano čokolado.

Maso nabrizgamo v papirnate košarice ter pečemo 15 do 20 minut pri 180°C.