

SOLATA IZ ČIČERKE S SLANINO

ZA 4 OSEBE

PRIPRAVA: 20 MINUT

KUHANJE: 25 MINUT

- 1,5 kg SVEŽE ČIČERKE
- 1 ČEBULA
- 1 ŠOPEK SVEŽE METE
- 150 g REZIN SLANINE
- 1,5 dl OLJČNEGA OLJA
- 1 ŽLICA BALZAMIČNEGA KISA
- SOL, POPER

- Čičerko v osoljenem kropu kuhamo 15 do 20 minut, nato jo odcedimo in pustimo, da se ohladi. Tanek olupek odstranimo tako, da čičerko stisnemo med palcem in kazalcem.
- Čebulo in metine lističe nasekljamo.
- Rezine slanine narežemo na štiri dele in jih damo v teflonsko ponev na oljčno olje in nasekljano čebulo. Na majhnem ognju popražimo.
- V skledi pripravimo solatni preliv iz oljčnega olja, balzamičnega kisa, soli in popra. Dodamo čičerko, slanino, čebulo in meto. Premešamo.
- Razporedimo po posameznih krožnikih in okrasimo s preostankom mete.

Lahka česnova juha

za 4 osebe

Juha

170 g česnovih strokov,
0,5 l perutninske juhe,
100 g belega kruha
brez skorje,
2 dl sladke smetane,
30 g masla,
sol in mleti poper

2 rumenjaka in
2 žlici sladke ali
kisle smetane

Priprava juhe: Olupljene česnove stroke damo v lonec, prilijemo 1 l vode in zavremo. Nato vodo odlijemo in postopek ponovimo. Na koncu česen odcedimo. Tako omilimo česnov vonj.

Blanširane česnove stroke stresemo v perutninsko juho in na majhnem ognju počasi kuhamo 8 do 10 minut. Dodamo kruh in smetano ter ponovno zavremo. Primešamo maslo in v mešalniku temeljito zmiksamo. Osolimo in popopramo.

Tik preden juho postrežemo, primešamo rumenjaka, razžvrkljana z 2 žlicama smetane, in juhe ne kuhamo več.

KAKO JUHO POSTREŽEMO

Juho razdelimo po 4 krožnikih. Po želji vložimo na maslu popražene kruhove kockice.

Poletna paradižnikova juha

za 4 osebe

Juha

1 kg zrelega paradižnika,
2,5 dl perutninske juhe,
0,5 dl oljčnega olja,
1 strt česnov strok,
prgišče bazilikinih lističev,
2 žlici belega vinskega kisa,
sol in mleti poper

4 čajne žličke kisle smetane,
12 lističev bazilike

Presna juha: Zrel paradižnik olupimo, iztisnemo seme in ga narežemo na kocke. Z vsemi naštetimi sestavinami, toda brez kisle smetane, damo v mešalnik in miksamo 3 minute na najvišji stopnji, tako da dobimo gladko kremno juho. Damo v hladilnik, da se dobro shladi.

KAKO JUHO POSTREŽEMO

Mrzlo surovo paradižnikovo juho razdelimo po štirih ohlajenih globokih krožnikih. Vsako porcijo posebej popestrimo z žličko kisle smetane in s tremi lističi bazilike.

OSVEŽUJOČA KREMNA JUHA IZ KISLEGA ZELJA

ZA 4 OSEBE

PRIPRAVA: 15 MINUT

KUHANJE: 1 URA

- 300 g KISLEGA ZELJA
- 1 MANJŠA ČEBULA
- 7,5 dl MESNE JUHE IZ KOCKE
- 1 LOVOROV LIST
- 2 dl KISLE SMETANE
- OLJČNO OLJE
- SOL, POPER

- Kislo zelje operemo in odcedimo, nato ga 10 minut kuhamo v kipeči vodi.
- V kozico damo olje in na njem na šibkem ognju pražimo čebulo, da postekleni. Dodamo odcejeno zelje in ga pražimo. Ko prav nežno porumeni, prilijemo malo juhe in vse skupaj zmiksamo v pire.
- Prilijemo še preostalo juho in dodamo lovorov list. Počasi kuhamo 40 minut.
- Zadnjih 5 minut kuhanja primešamo kislo smetano.
- Preverimo začinjenost in postrežemo.

čimo. Primešamo prepraženo sesekljano čebulo in strt česen, tudi prepražen. Dobro zmešamo. Jed dekorativno naložimo na ploščo in jo obložimo z rezinami vročih rebrc. Poleg serviramo kisló zelje.

Idrijski žlinkrofi

Količine za 10 oseb.
 Testo: 50 dag moke, 2-3 jajca, približno 1 1/2 dl vode.
 Nadev: 50 dag krompirja, 10 dag prekajene slanine, 5 dag olja, 10 dag čebule, ščep majarona, poper, sol, šop drobnjaka.

Iz moke, jajc in vode naredimo nekoliko mehkejše testo kot za rezance. Oblikujemo dva hlebčka in ju pustimo stati pokrita vsaj 20 minut. Nato testo razvaljamo v pravokotnik. V primernih razdaljah polagamo po testu kupčke nadeva. Testo med kupčki prerežemo po dolgem in počez. Med kupčki testo po robovih stisnemo, da dobimo »ušesa«. Testa pri tem ne smemo pretrgati. Žlinkrofe kuhamo v slani vodi. Močno naj vre le pet minut, da priplavajo žlinkrofi na površje. Z lopatico jih poberemo na servirne krožnike in jih prelijemo z bakalco.

Nadev: Kuhanemu in pretlačenemu krompirju dodamo na olju prepraženo sesekljano čebulo in na kocke narezano in prav tako prepraženo slanino. Dodamo vse začimbe ter sesekljan drobnjak in dobro premešamo.

Bizeljska ajdova potica

Testo: 5 dag kvasa, 50 dag bele moke, 50 dag ajdove moke, 3-4 dl vode, sol, 5 dag masla, 5 dag sladkorja; maščoba za model.
 Nadev: 50 dag skute, 1 dl kisle smetane, cimet, 2 jajci, 10 dag sladkorja, 15 dag rozin, 20 dag orehov.

Postavimo kvasec. Ajdovo in pšenično moko presejemo vsako v svojo skledo. Vodo zavremo, jo solimo in v njej raztopimo sladkor in maslo. S tem poparimo ajdovo moko in dobro premešamo. Ohlajeni moki dodamo vzhajan kvas in pšenično moko. Pognetemo v gladko testo, ga pokrijemo in damo vzhajat. Ko testo nekoliko naraste, ga zvrnemo na pomokano desko in razvaljamo za 1/2 cm na debelo. Namažemo ga z nadevom in potresemo z rozinami in sesekljanimi orehi. Zvijemo. Štrukelj položimo v pomaščen model in ga damo vzhajat. Ko se dvigne, vendar ne preveč, potico namažemo z beljakom in jo v srednje vroči pečici pečemo dobro uro.

Nadev: Skuto pretlačimo, ji pridamo smetano, cimet, rumenjaka in trd sneg iz beljakov, med katere vtepemo sladkor. Rozine operemo in osušimo, orehe sesekljamo.

PIŠČANČJA PRSA S PEHTRANOM V FOLIJI

ZA 4 OSEBE

PRIPRAVA: 20 MINUT

PEČENIE: 15 MINUT

- 4 PIŠČANČJA PRSA
- 2 PARADIŽNIKA
- ½ ŠOPKA PEHTRANA
- SOK 1 LIMONE
- 4 ŽLICE OLJČNEGA OLJA
- SOL, POPER, KAJENSKI POPER
- 1 ŽLIČKA OSTRE FRANCOSKE GORČICE

- Paradižnike narežemo na kolobarje, jih z obeh strani solimo in pustimo, da se odcedijo na kuhinjskem papirju.
- Pečico razgrejemo na 250 °C.
- Vsaka prsa razrežemo na 5 do 6 kosov in jih položimo na kos alufolije, pri čemer mednje polagamo rezino paradižnika in list pehtrana.
- Vsak zavojček zalijemo z žlico oljčnega olja in sokom ¼ limone.
- Solimo, popramo, začinimo s kajenskim poprom in zavojčke zapremo.
- Damo jih za 15 minut v pečico.
- Postrežemo z omako, ki jo pripravimo iz soka od pečenja iz vseh zavojčkov, ki smo mu umešali gorčico.

KMEČKA »QUICHE« S SLANINO

ZA 4 DO 5 OSEB

PRIPRAVA: 15 MINUT

PEČENIE: 40 MINUT

- 600 g PORA
- 150 g NAREZANE SLANINE
- 1 VELIKA SESEKLJANA ČEBULA
- OLJČNO OLJE
- 5 JAJC
- 200 g NARIBANE GAUDE
- 3 dl MANJ MASTNE SMETANE
- SOL, POPER, MUŠKATNI OREŠČEK

- Poru odrežemo vse zelene dele, tako da nam ostane le beli del in nežni zeleni del. Operemo in narežemo na 1 do 2 cm debele koščke.
- Slanino popražimo na zmernem ognju, tako da se izloči čimveč maščobe. Ohranimo na toplem.
- V kozici na dveh žlicah oljčnega olja popražimo nasekljano čebulo in narezan por. Dobro premešamo, pokrijemo in dušimo 20 minut. Občasno premešamo. Solimo in popramo.
- V skledi stepamo jajca in smetano, narahlo osolimo, popopramo in dodamo malo sveže naribanega muškarnega oreščka. Dodamo nariban sir, dobro premešamo, nato dodamo še koščke slanine brez maščobe, čebulo in por, ki smo jih pobrali s penovko, da se izognemo maščobi. Dobro premešamo.
- Vse skupaj zlijemo v naoljen pekač. V pečici pečemo 40 minut pri 160 °C.
- Postrežemo mlačno kot prilogo, predjed ali kot glavno jed z zeleno ali mešano solato.

KOKOSOV NARASTEK

ZA 4 OSEBE

PRIPRAVA: 10 MINUT

PEČENIE: 45 MINUT

- 5 JAJC
- 100 g FRUKTOZE
- 4 dl SLADKE SMETANE
- 100 g MLETEGA KOKOSA

- V skledi stepemo jajca s fruktozo. Prilijemo smetano, nato dodamo kokos. Zmes vlijemo v model, pokrijemo s krpo in pustimo, da 15 minut počiva.
- Pečemo 45 minut pri 130 °C.
- Postrežemo na sobni temperaturi (ali hladno) z omako iz malin ali vročo čokolado.