

PEČENJE IN KUHANJE

s pečico Miele



© Založba Zabert Sandmann
München
1. izdaja 2007

Grafično oblikovanje	Georg Feigl
Fotografije jedi	Susie Eising (druge fotografije: glejte stran 231)
Recepti in styling jedi	Michael Koch
Redakcija	Edelgard Prinz-Korte, Martin Kintrup, Alexandra Schlinz, Eva-Maria Hege
Postavitev	Karin Mayer, Peter Karg-Cordes
Litografija	MM Intec GmbH, Miesbach
Priprava za tisk	Vek, Koper
Prelom	Vek, Koper
Tisk in vezava	Vek, Koper

Ta knjiga je nastala v sodelovanju založbe Zabert Sandmann
(www.zsverlag.de) in podjetja Miele (www.miele.de).

PEČENJE IN KUHANJE

s pečico Miele

Miele



Vsebina





Predgovor 6

Uvod 8

Predjedi 12

Ribe in morski sadeži 28

Perutnina 46

Meso 68

Zelenjava in narastki 102

Deserti 126

Kolači in pecivo 146

Kruh in pekovsko pecivo 200

Glosar 226

Abecedno kazalo 228





Spoštovana bralka, cenjeni bralec!

Pečenje mesnih jedi, peka slastnega peciva, priprava kuhanih jedi – in to vse v pečici? Zakaj pa ne! Nova generacija pečic je tehnično tako dovršena in prilagojena na vse potrebe sodobnega gospodinjstva, da je ravnanje z njo nadvse enostavno, rezultati pa so vedno popolni. Kar se je v profesionalnih kuhinjah že zdavnaj izkazalo, lahko zdaj uporablja vsakdo: najmodernejši aparati odpirajo navdušenim ljubiteljskim kuharjem povsem nove možnosti kuhanja na način, v katerega jih uvajajo profesionalci. Z namenom, da bi vam to še lažje uspelo, vam ta knjiga ponuja preko 130 receptov, ki ne upoštevajo samo celotnega spektra tehničnih funkcij pečic, temveč so tudi tako izvirni in kreativni, da vam bodo zanesljivo prinesli dobrodošlo spremembo v vsakdanje kuhanje. Naj gre za prefinjene predjedi ali velike pečenke, narastke za družinsko mizo ali plemenite ribe za goste – s temi recepti bo kuhanje resnično pravi užitek. In kdor je (ali želi biti) na tekočem z najnovejšimi tehničnimi dognanji, rad sledi tudi kulinaričnim trendom. Pustite se torej presenetiti pestremu izboru jedi, ki včasih zadišijo po Mediteranu, so drugič tradicionalne in prefinjene, ali pa so azijsko navdihnjene. In najboljše pri tem je, da medtem ko pečica skrbi za popoln rezultat, vi sami lahko povsem sproščeno uživate.



Pečica – vsestranski talent

Srce kuhinje

Sodobne pečice dandanes – za razliko od časov naših babic – zmorejo veliko več kot zgolj ustvarjati vročino. Tehnično so tako domišljene, da lahko prav za vsako živilo izberete optimalen način priprave. Vsako živilo ima namreč svoje lastne posebnosti. Testo ima denimo drugačne značilnosti kot meso, zato ga moramo tudi pripraviti na drugačen način. Idealna pečica pa zmore preprosto vse: peči, kuhati, peči na žaru, in to vse karseda popolno.

Za pečenje mesa in peko peciva na več nivojih je priporočljiv način delovanja **topel zrak plus**. Temperatura je pri tem načinu nižja kot pri **zgornjem in spodnjem gretju**, ker toplota zaradi toka zraka takoj doseže živilo. Proti koncu časa pečenja lahko izberete spodnje gretje, če želite, da je živilo spodaj bolj zapečeno. Kolači z mokrim nadevom se najbolje spečejo z načinom delovanja **intenzivno pečenje**. Ko želite popeči jed v velikem modelu, to najbolje storite z nastavitvijo **žar**, če pa je živilo v majhnem modelu, uporabite raje **mali žar**. Za mesne rulade in piščance je prava nastavev **žar s kroženjem zraka**. Če se želite izogniti kuhinjskim vonjavam ob pečenju velikih kosov mesa, kot so pečenke, izberite **avtomatsko pečenje** in nastavite že na začetku želeno temperaturo, pri kateri naj se meso peče. Pri tem pečica prevzame vse preostale naloge.

Optimalne rezultate pri kruhu, žemljicah in pecivu, a tudi pečenkah, narastkih in pici, boste dosegli s **peko s paro**, pri katerem je živilo izpostavljeno vlagi. Ta metoda poskrbi za sočno, rahlo notranjost in slastno skorjico. Vsi recepti, ki se pripravljajo z načinom delovanja peka s paro, so označeni s simbolom . Pri pečicah brez peke s paro izberite način delovanja **vroč zrak plus**.



Moderen prikazovalnik skrbi za izjemno udobno upravljanje in optimalno vodenje uporabnika.



Za optimalno pečenje: nivoji vstavljanja so v sprednjem okvirju različno razpoznavni.



Individualno pečenje, popoln užitek

S termometrom za pečenje – pa naj bo s kablom ali brez – lahko postopek pečenja nadzorujete na stopinjo natančno in tako sami določite središčno temperaturo in s tem stopnjo pečenja mesa, perutnine ali ribe. Pljučna pečenka in rostbif sta na primer pri središčni temperaturi 45 do 50 °C krvava (angleško pečenje), pri 50 do 60 °C rožnata (medium) in pri 60 do 70 °C povsem pečena (well done). Meso perutnine pa po drugi strani potrebuje višjo središčno temperaturo (85–90 °C), da je povsem pečeno. Pri uporabi termometra pazite, da konica tipala ne tiči v kosti ali maščobi.

Do stopinje natančno pečenje: s termometrom za pečenje merite središčno temperaturo.

Pravi nivo pečenja

Število nivojev vstavljanja je pri različnih pečicah različno. Recepti v tej kuharski knjigi so prilagojeni pečici s petimi nivoji vstavljanja. Da boste brez težav našli pravi nivo za vašo pečico, se lahko ravnate po spodnji tabeli.

Pečica s 5 nivoji

5. od spodaj	↔
4. od spodaj	↔
3. od spodaj	↔
2. od spodaj	↔
1. od spodaj	↔

Pečica s 3 nivoji

2. ali 3. od spodaj
2. ali 3. od spodaj
1. ali 2. od spodaj
1. ali 2. od spodaj
1. od spodaj

Odlična klima v vsaki kuhinji



Pregleden prikazovalnik, pogrezljiva gumba z osvetljenim obročem in dodatne senzorske tipke omogočajo, da je pravilna nastavitve vaše pečice otročje lahka.

V načinu delovanja peka s paro lahko pečete z vlago. Takšen način pečenja je posebej priporočljiv za vse vrste kruha in krušnega peciva, ki pri tem dobijo hrustljivo skorjo, na primer žemljice in rogljički, ki jih tudi pek ne more pripraviti bolje. Vlage pa ni veselo samo testo, temveč tudi ribe, ki tako ostanejo sočne in nežne, a dobijo lepo skorjico. Pri pečenju mesa z večjim deležem maščobe vroča para omogoči, da se maščoba bolje raztopi in da nastane slastna skorjica. Peka s paro je posebej primerna za kruh in meso in z optimiranim dovajanjem pare zagotavlja enakomeren rezultat pečenja in porjavenja.



Če je pecivo v pečici izpostavljeno vlagi, se testo optimalno speče in dobi lepo zapečeno skorjico.



Cevka za polnjenje se dvigne na sprednji strani in samodejno vsesa potrebno količino vode.

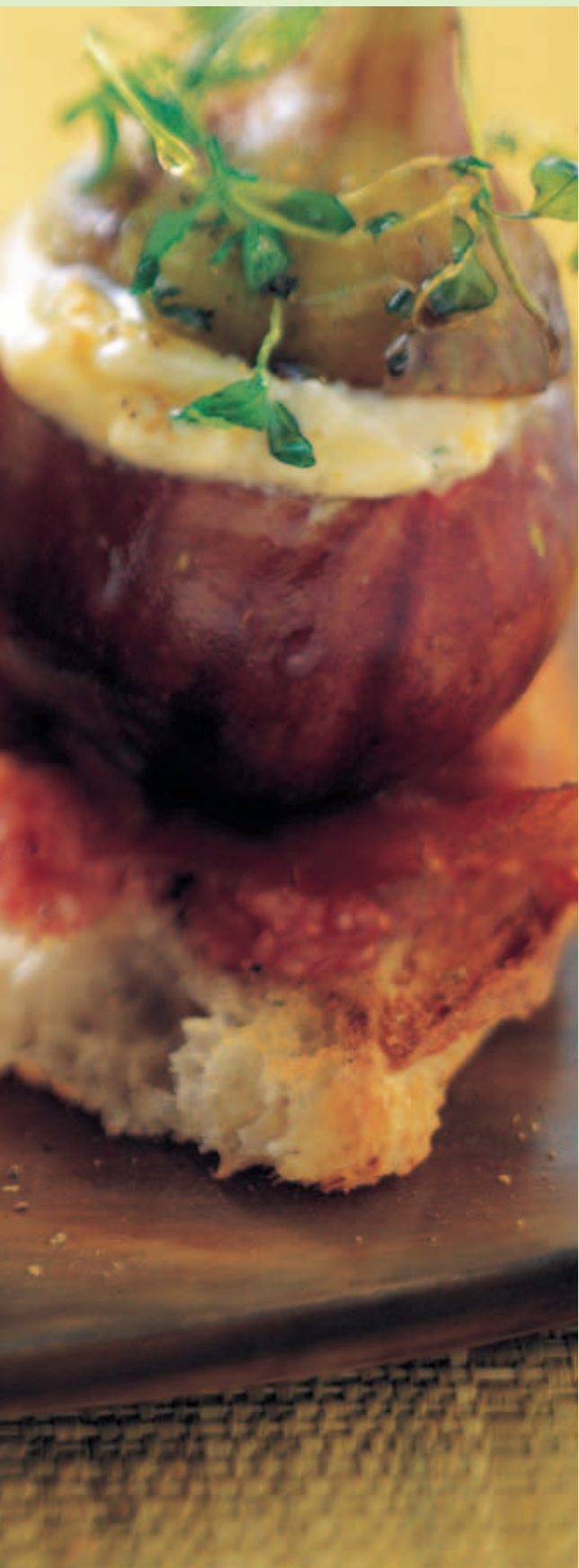
Olajšano upravljanje

Če izberete način delovanja peka s paro, se morate odločiti med štirimi različnimi možnostmi dovajanja pare (avtomatski dodatek pare ter en, dva ali trije ročni dodatki pare). Odvisno od vaše izbire vas pečica lahko opozori, da morate dodati določeno količino vode: za en dodatek pare približno 80 ml, ki jo v kozarcu podržite pod odprtino za polnjenje in pustite, da jo pečica vsesa. Za dva dodatka pare je potrebnih okrog 150 ml vode in za tri dodatke pare približno 230 ml vode. Voda se med postopkom pečenja upari v notranjost pečice. Pri avtomatski nastavitvi se dodatek pare po tem, ko pečica doseže temperaturo 130 °C, izvede samodejno, medtem ko morate pri nastavitvah enega, dveh ali treh dodatkov pare le-te sprožiti ročno. To vam omogoča individualno perfekcioniranje postopkov pečenja.

Kruh mora biti v prvih minutah pečenja izpostavljen vlagi, saj tako bolje vzhaja, dobi čudovito skorjico, njegova notranjost pa postane rahla. Meso morate peči v odprti posodi za pečenje ali na rešetki, da lahko sprejema vlago. Nekaterе vrste testa, kot je kuhano testo, uspejo zares dobro samo, če lahko vlago tudi oddajo. Zato se pri pečenju tega testa po določenem času aktivira redukcija pare. Pri pečenju s paro v pečici lahko glede na recept vedno dosežete optimalne rezultate. Prednost je, da se živilo ne izsuši, a vseeno dobi slastno skorjo.







Predjedi

S hladnimi krožniki, solatami ali zelenjavnimi palčkami ne morete več narediti pravega vtisa na svoje poznavalske goste. Hrustljave predjedi iz pečice ne zahtevajo prav nič več truda, a so zagotovo odlična kulinarična presenečenja. Požanžite hvalo s tuno v testu, pico s salamo s semeni koprnice ali jabolčno pito z račjimi jetri. Seveda pa vse te dobrote teknejo tudi kot slasten prigrizek!

Korenčkov quiche

z limonsko travo in koriandrom

Za 1 model za quiche (Ø 26 cm) | Korenčkov kolač s pridihom Azije

1 Moko stresite na delovno površino in jo posujte z 1 čajno žličko soli. Dodajte kocke masla in vse skupaj dobro premešajte z nožem. Jajce razžvrkljajte, ga dodajte mešanici in pregnetite z moko. Dodajte 2 jedilni žlici ledene vode in vse skupaj hitro zgnetite v testo. Zavijte ga v folijo za živila in pustite na hladnem 30 minut.

2 Za oblogo najprej pripravite limonsko travo, s katere odstranite najbolj zunanje liste in zgornje, suhe polovice listov. Spodnje polovice fino sesekljajte in jih zamešajte v smetano. Vse skupaj zavrite, odstavite s štedilnika in pustite 15 minut pokrito, da se prepoji. Korenje olupite, narežite na tanke rezine in kuhajte v osoljeni vodi 6 do 8 minut, da je pod zobmi še čvrsto. Smetano precedite skozi cedilo in razmešajte s crème fraîche in jajci. Na koncu maso še posolite in popoprajte.

3 Namastite model za quiche ali pite. Testo razvaljajte 3 ali 4 mm debelo in z njim obložite model.

4 Korenje razporedite po testu in ga prelijte z jajčno kremo. **Quiche**

Sestavine:

Za testo:

300 g pšenične moke
(tip 400)

Sol

160 g hladnega masla,
narezanega na kocke
1 jajce (velikosti M)

Za oblogo:

3 stebela limonske trave

200 g smetane

1 kg korenja · Sol

100 g crème fraîche

4 jajca (velikosti L)

Sveže zmlet poper

Dodatno:

Maslo za model

1 šopek koriandra

2 jabolki (breaburn ali
cox orange)

2 rdeča feferona

Sol · Sveže zmlet poper

Oljčno olje

položite v pečico na **2. nivo od spodaj** in ga **pecite 40 do 45 minut v načinu delovanja intenzivno pečenje pri 160 °C**. Nato ga vzemite iz pečice, pustite, da se nekoliko ohladi, in vzemite iz modela.

5 Koriander operite, temeljito otesite in osmukajte liste. Jabolki operite, odstranite pečke in razrežite na tanke trakove ali naribajte. Feferona podolgem prerežite na pol, odstranite pečke, operite in prav tako narežite na tanke trakove. Sestavine rahlo premešajte in začinite s soljo, poprom in oljčnim oljem. Quiche narežite na kose in položite na krožnike. Solato razporedite po vrhu vsakega kosa in postrezite.

►► Namigi in triki

Za dodatno hrustljivost preko solate na quichu potresite še sesekljane soljene arašide.

Krhko testo lahko pripravite že nekaj časa vnaprej. Zavito v folijo v hladilniku ostane sveže tudi en teden.



Pikantna jabolčna pita z račjimi jetri in rukolo

Za 4 modele za tortice (Ø 12 cm) ali 1 model (Ø 24 cm) | Za posebne goste 

1 Listnato testo pustite, da se odtaja. Jabolka olupite, odstranite pečke in narežite na krhle. Čebulo in česen olupite; čebulo narežite na tanke trakove, česen drobno sesekljajte. Majaron operite, dodobra otriesite, osmukajte listke in jih prav tako drobno sesekljajte.

2 V ponvi segrejte oljčno olje in na njem popražite trakove čebule. Dodajte kocke prekajene slanine in česen ter popecite. Dodajte še jabolčne krhle in jih popecite skupaj s slanino, nato vmešajte še majaron. Začinite z morskjo soljo, poprom in sladkorjem. Mešanico postavite na stran.

3 Plošče listnatega testa na sredini prepognite in na tanko razvaljajte na pomokani delovni površini. Iz njega izrežite kroge velikosti modelčkov. Za velik model vse plošče testa položite eno vrh druge, jih primerno razvaljajte in izrežite krog, ki ustreza velikosti modela.

4 Jabolčno mešanico razporedite v modelčke in jo prekrijte s ploščami listnatega testa. Pite za 10 minut postavite v hladilnik.

Sestavine:

Za pito:

4 plošče listnatega testa
(po pribl. 75 g; zamrznjeno)

2 kiselkasti jabolki
(npr. boskop)

1 bela čebula

1 strok česna

½ šopka majarona

1 jedilna žlica oljčnega olja

50 g kockic prekajene
slanine

Morska sol · Sveže zmlet
popper

Sladkor

Dodatno:

200 g račjih jeter · 1 jedilna
žlica oljčnega olja

Morska sol · Sveže zmlet
popper

2 vejici rožmarina

1 jedilna žlica sladkorja

3 jedilne žlice balzamičnega
kisa

3 jedilne žlice jabolčnega
soka

2 majhna šopka rukole

5 Pite položite v pečico na **2. nivo** od spodaj in jih pecite **15 do 20 minut v načinu delovanja peka s paro z avtomatskim dodatkom pare pri 180 °C**. Velika pita potrebuje za pečenje približno 30 do 35 minut.

6 Račja jetra razrežite na za oreh velike koščke. V ponvi segrejte oljčno olje in v njem pražite jetra 3 do 4 minute. Nato jih vzemite iz ponve in posolite in popoprajte. Pustite jih na toplem.

7 Rožmarin operite in dodobra otriesite. Sladkor, balzamični kis, jabolčni sok in vejici rožmarina dajte v še vročo ponev. Tekočino zavrite in pustite, da napol povre, nato odstranite rožmarin.

8 Rukolo operite, jo temeljito otriesite in razporedite na krožnike. Pite prevrnite iz modelov in jih položite na rukolo. Če ste pripravili veliko pito, jo pred serviranjem razrežite na četrtine. Na koncu na pite razporedite račja jetra in jih pokapajte z balzamično omako.

Pečene fige

z maskarponejem in pršutom San Daniele

Za 4–6 oseb | Enostavno in hitro

1 Maskarpone, med, timijan in pomarančno lupinico zmešajte, da nastane krema, in začinite s soljo in poprom.

2 Fige operite in otrite do suhega. Z njih odrežite približno 1 cm debel pokrovček. Iz notranjosti fig odvezmite za čajno žličko velike porcije sadnega mesa, tako da nastane prostor za nadev.

3 V fige nadevajte maskarponejevo kremo, nanje položite pokrovčke in jih rahlo pritisnite. Vsako figo ovijte v rezino pršuta.

Sestavine:

250 g maskarponeja
1 jedilna žlica medu
1 jedilna žlica sesekljanega timijana
1 čajna žlička naribane lupine neškropljene pomaranče
Sol · Sveže zmlet poper
12 srednje velikih fig
12 rezin pršuta San Daniele
12 rezin francoske štruce
Oljčno olje za model in za pokapanje

4 Meso iz notranjosti fig namažite na rezine francoske štruce. Model za narastke namažite z oljčnim oljem in vanj razporedite rezine kruha. Na vsako rezino položite po eno figo in jo nekoliko potisnite v kruh. **Rezine kruha s figami** pokapajte z malo oljčnega olja in **postavite** v pečico **na 2. nivo od spodaj. Pecite 20 do 25 minut pri 160 °C v načinu delovanja vroč zrak plus.**

►► Namigi in triki

Pršut San Daniele je na zraku sušen pršut iz Furlanije (Italija). Če ga ne dobite, kupite kraškega ali drugega po svoji izbiri. A tudi brez pršuta pečene fige nudijo pravi gurmanski užitek.

Zelenjava z žara in mocarela, pečeni v kruhkih

Za 10 kruhkov | Prigrizki za zabave 

1 Moko stresite v skledo in v sredini napravite jamico. Kvas razdrobite in razpusite v 300 ml mlačne vode, primešajte med in vse skupaj zlijte v jamico. Zamešajte malo moke z roba jamice, dokler ne nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažno krpo in postavite na toplo mesto za 15 minut, da kvas vzhaja. Nato primešajte še sol in olje in vse skupaj 5 minut obdelujte z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika, dokler ne nastane svetleče testo. Ponovno ga pokrijte in pustite na toplem 45 minut, da vzhaja.

2 Olupite čebulo, očistite bučki in jajčevce ter jih operite. Razrežite jih na centimeter debele rezine in jih dajte v nepregoren pekač. Papriki razpolovite, odstranite pečke, operite, razrežite na četrtine in dodajte k ostali zelenjavi. Stisnite česen, operite in otrsate timijan ter mu osmukajte listke. Oboje dodajte zelenjavi skupaj z oljčnim oljem. Zelenjavo začinite z morskijo soljo in poprom in pustite 20 minut, da se prepoji.

3 Zelenjavo postavite v pečico na 3. nivo od spodaj in jo pecite 15 do 20 minut pri 220 °C v načinu velik žar. Vmes enkrat obrnite, s paprike odstranite kožico in premešajte zelenjavo.

Sestavine:

Za testo:

500 g pšenične moke
(tip 500)
½ kocke kvasa (21 g)
1 jedilna žlica medu
1 poravnana jedilna žlica morske soli
2 jedilni žlici oljčnega olja

Za zelenjavo:

1 bela čebula
1 velik jajčevce
2 bučki
2 rdeči papriki
1 strok česna
½ šopka timijana
80 ml oljčnega olja
Morska sol
Sveže zmlet poper

Dodatno:

2 kroglici mocarele
(po 125 g)
Moka za pripravo

4 Testo še enkrat na kratko pregnetite, nato ga razdelite na 10 kosov. Na pomokani površini razvaljajte vsak kos v kvadrat velikosti 14 x 14 cm. Na sprednjo polovico testa razporedite zelenjavo. Mocarelo odcedite in jo razrežite na 10 kosov. Položite jo na zelenjavo, nato testo prepognite preko nadeva in ga ob robovih dobro pritisnite. Kruhke polagajte na pomokan pekač in jih pustite, da še 15 minut vzhajajo.

5 Kruhke potresite z moko in jih vstavite na 2. nivo od spodaj ter pecite 15 do 18 minut pri 200 °C v načinu delovanja peka s paro z avtomatskim dodatkom pare. Pustite, da se kruhki nekoliko ohladijo, potem jih postrezite s pestom (glejte namig).

►► Namigi in triki

H kruhkom se posebej prileže luštrekov pesto: Oprane liste ½ šopka luštreka in 1 šopka peteršilja spsirajte s 100 ml oljčnega olja, 1 jedilno žlico naribanega parmezana in 1 jedilno žlico praženih pinjol.



Dušena zelena z ingverjem in nabodali s kozicami

Za 4–6 oseb | Lahka predjed, ki vzbuja tek

1 Ingver olupite in narežite na tanke trakove. V ponvi segrejte olje in na njem v 2 minutah popražite ingver, nato ga zmešajte z medom in postavite na stran.

2 Zeleno olupite in narežite na 1 ½ cm velike koščke. Zmešajte jih z mešanico ingverja in medu, posolite in popoprajte ter dajte v model za narastke. Na koncu pokapajte še z oljčnim oljem in **postavite** v pečico **na 2. nivo od spodaj. Pri 160 °C dušite 40 minut v načinu delovanja vroč zrak plus.** Medtem operite baziliko, jo dodobra otresite in osmukajte liste. Nekaj listov prihranite za dekoracijo. 10 minut pred koncem dušenja preostale liste bazilike zamešajte med zeleno.

3 Kozice olupite, vzdolžno razpolovite in odstranite črna črevca. Nato jih operite in otrite do suhega. Po dve polovički kozic valovito nabodite na leseno palčko.

Sestavine:

150 g ingverja
1 jedilna žlica olja
1 jedilna žlica medu
1 kg gomoljne zelene
Sol · Sveže zmlet poper
2–3 jedilne žlice oljčnega olja
1 šopek tajske ali običajne bazilike
12 orjaških kozic
1 strok česna
1–2 rdeča čilija
3 šalotke
Sok ene limete
1 jedilna žlica palmovega sladkorja
2 neškropljeni limeti

4 Za marinado olupite česen, čilija vzdolžno razpolovite, odstranite pečke, operite in na drobno zrežite. V kuhinjskem možnarju ali s paličnim mešalnikom pirajte čilije in česen skupaj z limetinim sokom in palmovim sladkorjem. S pripravljeno mešanico premažite **nabodala** iz kozic, ki jih nato položite na pekač in **vstavite** v pečico **na 3. ali 4. nivo od spodaj. Pecite jih na žaru 5 do 8 minut pri 240 °C v načinu delovanja velik žar.**

5 Limete operite z vročo vodo, s krpo zdrgnite do suhega in jih razrežite na četrtine. Po 2 nabodali iz kozic položite na nekaj dušene zelene ter okrasite z listki bazilike in četrtinkami limete.

» Namigi in triki

Dušeno zeleno lahko pripravite že prejšnji dan, tik preden jo servirate, jo samo še enkrat pogrejete. Če v trgovinah ne morete dobiti palmovega sladkorja, lahko uporabite tudi trsni sladkor.

Tortilja

s prekajeno postrvjo in krešo

Za 4–6 oseb | Iz rok v usta 

- 1 Krompir narežite na tanke rezine. Prekajeno postrv razkosajte na majhne koščke. Jajca razžvrkljajte s crème fraîche in umešajte še hren in limonino lupinico.
- 2 V veliki skledi dobro zmešajte krompirjeve rezine, koščke postrvi in jajčno kremo. Maso močno začinite s soljo in poprom. Model za narastke namastite z maslom, ga napolnite s krompirjevo maso in jo zravajte.
- 3 **Tortiljo pecite** v pečici **pri 140 °C na 2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut v načinu delovanja peka s paro z avtomatskim dodatkom pare.** Po končanem pečenju jo pustite, da se nekoliko ohladi.

Sestavine:

600 g čvrstega kuhanega krompirja (olupljenega; od prejšnjega dne)
 200 g prekajenega fileja postrvi (plus 1 file za okrasitev)
 5 jajc (velikosti M)
 50 g crème fraîche
 1 jedilna žlica naribanega hrena
 1 čajna žlička naribane lupinice neškropljene limone
 Sol · Sveže zmlet poper
 Maščoba za model
 1 skodelica vrtno kreše
 1 šopek vodne kreše
 1 šopek rukole
 2 jedilni žlici belega balzamičnega kisa
 1 čajna žlička medu
 2 jedilni žlici oljčnega olja

- 4 Krešo in rukolo operite, dodobra otresite ali otrite s krpo ter zmešajte. Zmešajte balzamični kis, med in oljčno olje ter s to mešanico marinirajte solato.

- 5 Pred serviranjem tortiljo razrežite na kocke in jo postrezite skupaj s solato in preostalim filejem postrvi, ki ste ga razdelili na koščke.

► Namigi in triki

Izviren predlog za serviranje: 4 do 6 listov testa za spomladanske zvitke (po 12 x 12 cm) cvrite 1 minuto v vročem olju. Pri tem jih z jedilno žlico rahlo potiskajte v olje, da so potopljeni. Na ocvrte liste testa položite kocke tortilje s solato in filejem postrvi.

Hrustljava tunina v testu z mangovim čatnijem

Za 4–6 oseb | Za ljubitelje rib

1 Najprej pripravite čatni. **Papriko** razpolovite, ji odstranite semena in jo operite. **Položite** jo v pečico na **2. nivo od spodaj ter jo pecite pri 160 °C (vroč zrak plus) 30 do 35 minut**. Pustite, da se nekoliko ohladi, nato ji odstranite kožico ter jo narežite na drobne kocke.

2 Mango olupite, mu odstranite koščico in njegovo meso razrežite na ½ cm velike kocke. Mladi čebuli očistite, operite in ju narežite na tanke rezine. Koriander operite in temeljito otriesite, nato z njega osmukajte listke in jih sesekljajte. Vse skupaj zmešajte in začinite s koriandrom, cimetom, soljo in kisom.

3 Za pripravo tunine odtajajte testo. Fileja tunine potresite z veliko količino grobo zmletga popra in nekaj soli. V ponvi ju na olju močno popecite z vseh strani (1 minuto).

4 Piščančja prsa operite, otrite in na drobno zrežite. V kuhinjskem mešalniku jih spsirajte skupaj s smetano, sezamovim oljem, wasabijem in ščepcem soli. Sezamova semena popražite na ponvi brez maščobe in jih zamešajte v mesni nadev.

Sestavine:

Za čatni:

1 majhna rdeča paprika
1 mango
2 mladi čebuli
1 šopek koriandra
1 ščepec zmletga koriandra
1 ščepec cimeta v prahu
Sol · Sveže zmlet poper
1–2 jedilni žlici riževega kisa
ali belega balzamičnega kisa

Za tunino:

2 lista testa za spomladanske zvitke (po 20 x 20 cm; zamrznjeno)
2 fileja tune (po 200 g; 6 cm debela)
Grobo zmlet poper · Sol
1 jedilna žlica olja
120 g piščančjega fileja
150 g smetane
1 čajna žlička sezamovega olja
½ čajne žličke wasabijeve paste (iz tube)
40 g svetlih sezamovih semen
Olje za cvrtje

5 Lista testa položite enega poleg drugega in ju do dveh tretjin na tanko premažite z mesnim nadevom. Fileja tune položite na spodnjo polovico in testo zavijte navzgor. Konce testa zavijte navzdol.

6 V kozico vlijte za 1 cm olja, ga segrejte in v njem 2 do 3 minute pecite **zvitka** testa, da dobite hrustljivo skorjico. Nato ju **do konca pripravite** v pečici, na rešetki na **2. nivoju od spodaj pri temperaturi 85 °C (vroč zrak plus) 15 do 20 minut**.

7 Testena zvitka narežite z žagastim nožem na 1 do 2 cm debele rezine, ki jih okrasite z mangovim čatnijem.

►► Namigi in triki

Za piščančji nadev morajo biti sestavine zelo mrzle; med pasiranjem namreč nastaja toplota, in če so sestavine pretopele, se ne morejo dobro spojiti. Najbolje je, če meso malo pred uporabo za nekaj minut zamrznete.



Flamski kolač

z belo čebulo in začimbno soljo

Za 2 pekača | Klasika iz Alzacije 

1 Moko stresite v veliko skledo in v njej naredite jamico. Kvas raztopite v 90 ml mlačne vode. Dodajte sladkor in ½ čajne žličke soli, zmešajte in vse skupaj zlijte v jamico. Z roba primešajte še malo moke, dokler ne nastane redka kaša. Dodajte kislo testo, premešajte in skledo pokrijte z vlažnim prtičem. Testo pustite vzhajati 15 minut na toplem.

2 Testo 5 minut obdelujte z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika, da postane sijoče in elastično. Ponovno ga pokrijte in postavite za 45 minut na toplo, da vzhaja.

3 Za oblogo olupite čebule, jih razpolovite in narežite na tanke trakove. Zmešajte smetano za kuhanje in kislo smetano.

4 Testo pregnetite in ga razdelite na dva enako velika kosa. Razvaljajte ju na pomokani delovni površini na velikost pekača ter ju položite na dva kosa papirja za peko, velika kot pekač. Testo premažite z mešanico smetane.

5 Po smetani razporedite čebulo in vse skupaj potresite s pinjolami.

Sestavine:

Za testo:

250 g pšenične moke
(tip 400)

½ kocke kvasa (21 g)

½ čajne žličke sladkorja

Sol

75 g tekočega kislega testa
(pripravljen izdelek)

Za oblogo:

3 bele čebule

200 g smetane za kuhanje

100 g kisle smetane

50 g pinjol

60 g pancete ali slanine
(v tankih rezinah)

Sveže zmlet poper

2–3 jedilne žlice oljčnega
olja

Za začimbno sol:

25 g morske soli

½ čajne žličke semen
koprc

½ čajne žličke sesekljanega
rožmarina

½ čajne žličke naribane
lupinice neškropljene
limone

Dodatno:

Moka za delovno površino

Na to položite rezine pancete, začinite s poprom in pokapajte z oljčnim oljem. Pripravljeni kolač pustite, da 10 minut vzhaja.

6 Pečico predhodno segrejte na 220 °C (peka s paro z 1 ročnim dodatkom pare). **Enega od kolačev** skupaj s papirjem položite na pekač in ga **vstavite** v pečico **na 2. nivo od spodaj. Aktivirajte dodatek pare in pecite 10 do 15 minut.** Nato na enak način specite še drugi kolač, vendar brez prehodnega gretja.

7 Za začimbno sol zmešajte morsko sol, seme koprc, rožmarin in limonino lupinico in jih zdrobite v kuhinjskem možnarju. S pripravljeno začimbno mešanico poljubno potresite pečeni kolač.

►► Namigi in triki

Flamski kolač je v svoji klasični različici obložen s čebulo, slanino in kislo smetano. Vendar ga lahko po želji obložite tudi s popečenimi jajčevci, bučkami ali papriko ter posujete z nastrgano mocarelo.

Pica

s salamo in scamorzo

Za 1 pekač | Za stojęčo zabavo 

1 Za testo stresite moko v veliko skledo in vanjo vtisnite jamico. Kvas raztopite v $\frac{1}{8}$ l mlačne vode skupaj s ščepcem sladkorja in mešanico zlijte v jamico v moki. Od roba primešajte malo moke, dokler ne nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in jo postavite na toplo mesto za 15 minut, da kvas vzhaja.

2 Vgnetite še oljčno olje in 1 čajno žličko soli ter 10 minut gnetite testo, dokler ne postane sijoče in elastično. Testo znova pokrijte in ga pustite na toplem mestu, da vzhaja 45 minut. Nato ga ponovno pregnetite ter na pomokani površini razvaljajte za 1 cm debelo v velikost pekača. Pekač potresite z moko in nanj položite testo.

3 Za oblogo olupite čebulo in česen, ju drobno sesekljajte in popražite na malo oljčnega olja. Dodajte paradižnik, počakajte, da zavre, in začinite s soljo in poprom. Origano operite, temeljito otriesite in osmukajte listke. Te drobno zrežite in jih primešajte paradižnikovi masi.

Sestavine:

Za testo:

250 g pšenične moke (tip 400)
15 g svežega kvasa · Sladkor
5 jedilnih žlic oljčnega olja
Sol

Za oblogo:

1 čebula · 1 strok česna
Pribl. 6 jedilnih žlic oljčnega olja

250 g pretlačenih paradižnikov (iz konzerve)

Sol · Sveže zmlet poper

1 šopek origana

250 g koktajl paradižnikov

2 scamorzi (po 250 g; dimljen sir iz kravjega mleka) ali mocareli

50 g kaper (vloženih)

Morska sol

150 g salame (rezine)

Dodatno:

Moka za obdelavo

4 Koktajl paradižnike operite in jih z rokami nekoliko zmečkajte. Sok, ki se izcedi, zavržite. Scarmozi razpolovite, narežite na tanke rezine in ju v skledi zmešajte s koktajl paradižniki in kaprami. Začinite z morską soljo, poprom in 3 jedilnimi žlicami oljčnega olja.

5 Testo premažite s paradižnikovo omako ter obložite z mešanico koktajl paradižnikov in scarmoze.

6 Pečico segrejte na 220 °C (peka s paro z 1 ročnim dodatkom pare). Pico vstavite na 2. nivo od spodaj, aktivirajte dodatek pare in pecite 25 do 30 minut. Na pečeno pico razporedite rezine salame in jo pokapajte z oljčnim oljem.

►► Namigi in triki

Testo pri tej pici je zelo tanko in zadostuje kot predjed za 3 do 4 osebe. Če želite speči 2 pekača zapored, morate količino testa in obloge podvojiti.

Rožnat telečji file z bučno kremo in špinačo

Za 4–8 oseb | Ko pridejo gostje

1 Testo položite na pomaščen pekač in ga premažite z raztopljenim maslom. Potresite ga z malo morske soli in čilija ter **pecite** v pečici **na 2. nivoju od spodaj pri 200 °C (vroč zrak plus) 5 do 8 minut**. Ko se ohladi, ga razlomite na manjše kose. Pečico pustite, da se ohladi.

2 Telečji file začinite s soljo in poprom in z vseh strani popecite na oljčnem olju. Zmešajte kakav in čili ter v tej mešanici povaljajte meso. Pecite ga v pečici na rešetki, ki jo **vstavite na srednji nivo, pri 85 °C (zgornje in spodnje gretje) 1 uro**. Pod rešetko vstavite pekač, ki bo prestrezal izcejeno tekočino. Središčna temperatura fileja mora doseči 60 do 65 °C (merjena s termometrom za pečenje).

3 Bučo olupite, razrežite na majhne kocke in popražite na maslu. Zalijte jo s kokosovim mlekom in pustite, da 10 minut počasi vre. Nato bučo fino pretlačite v kuhinjskem mešalniku in jo začinite s soljo, poprom in limetinim sokom.

Sestavine:

Za testo:

100 g vlečenega testa
(iz hladilnika)
50 g raztopljenega masla
Morska sol · Grobo zmlet čili

Za meso:

350 g telečjega fileja
(debeline 7 cm)
Sol · Sveže zmlet poper
1 jedilna žlica oljčnega olja
1 čajna žlička kakava v prahu
1 noževa konica čilija

1 jedilna žlica masla

Za bučno omako:

250 g muškatne buče
1 čajna žlička masla
200 ml kokosovega mleka
Sol · Sveže zmlet poper
Sok ½ limete

Za prilogo:

200 g mlade špinače ali
motovilca
2 jedilni žlici oljčnega olja
1 jedilna žlica belega
balzamičnega kisa
1 čajna žlička medu

Dodatno:

Maščoba za pekač

4 Za prilogo operite špinačo in jo dodobra otresite. Zmešajte oljčno olje, kis in med ter s tem marinirajte solato.

5 Za meso penasto razmešajte maslo in v njem obrnite pečen telečji file. Narežite ga na tanke rezine. Na krožnike razporedite bučno omako in izmenično polagajte enega vrh drugega rezine mesa, kose pečenega testa in špinačo.

►► Namigi in triki

V rod buč prištevamo različne vrste in sorte, npr. orjaške buče, mošusne buče itn. Muškatne buče spadajo med mošusne buče. Njihovo meso je oranžno in ima sladkast okus, ki spominja na orehe.







Ribe in morski sadeži

Kadar želimo pripraviti nekaj posebnega, pogosto postavimo na mizo ribe. A tudi v vsakodnevni kuhinji so ribe vse bolj v modi. Pri tem je dobro, če so ribe ustrezno »obložene«: da med pečenjem ne izgubijo čudovite arome, jih pogosto obdamo v plašč iz soli ali ovijemo v testo, pergament ali šunko. Tako aromatične, dišeče in zdrave ribe niste jedli še nikoli!

Hrustljiv zavitek iz kozic s paradižnikovo solato in bazilikinim aiolijem

Za 4–6 oseb | Raki malo drugače

1 Za pripravo zavitka na olju hrustljivo popražite slanino in jo odcedite na kuhinjskem papirju. Kozice operite, jih popivnajete in narežite na majhne koščke. Začinite s soljo, poprom in čilijem v prahu. Ribji file operite, popivnajete in narežite na majhne kocke. Začinite s soljo in belim poprom. V kuhinjskem mešalniku ali sekljalniku ga skupaj s 150 g ledene smetane na hitro pirirajte. Dodajte preostanek smetane in 1 brizgljaj limoninega soka ter vse skupaj dobro pirirajte. Nadev dajte v skledo, vmešajte kozice in vanj nadrobite hrustljivo slanino. Nadev postavite na hladno.

2 Razprostrite dva kosa testa, ju premažite z nekaj raztopljenega masla in čez vsakega položite po en preostali kos testa. Nadev razporedite po testu, na vsakega od obeh kosov polovico, zavijte robove in testo zvijte. **Zavitka** položite na pekač, obložen s papirjem za peko, in ju premažite s preostankom masla. **Pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut.**

Sestavine:

Za zavitek:

80 g slanine (v rezinah)
1 jedilna žlica olja
400 g olupljenih kozic (očiščenih) · Sol
Sveže zmlet poper
2 noževi konici čilija v prahu
300 g ohlajenega fileja bele ribe (npr. smuča, polenovke)
Sveže zmlet beli poper
350 g ledene smetane
Limonin sok
4 listi testa za zavitke (25 x 25 cm; iz hladilnika)
50 g raztopljenega masla

Za aioli:

1 strok česna · Sol
1 šopek bazilike
200 ml oljčnega olja
1 rumenjak
1 čajna žlička gorčice
Sok ½ limone
Sveže zmlet poper

Za solato:

500 g češnjevega paradižnika
1 šopek peteršilja
1 rdeča čebula
2 jedilni žlici oljčnega olja
1 jedilna žlica sladkorja v prahu
2 jedilni žlici belega balzamičnega kisa · Sol
Sveže zmlet poper

3 Za pripravo aiolija olupite in drobno sesekljajte česen. Dodajte ščepec soli in jo vtirite v česen s hrbtno stranjo noža. Baziliko operite, otresite do suhega in potrgajte lističe. Skupaj z oljčnim oljem jo dobro pirirajte. V skledi zmešajte rumenjak in gorčico, nato z metlico po kapljicah vmešajte baziliko olje. Če nastajajo grudice, vmešavajte olje hitreje. Primešajte česnov pire in limonin sok ter aioli začinite s soljo in poprom.

4 Za pripravo solate operite in prepolovite češnjeve paradižnike. Operite peteršilj, ga otresite do suhega, potrgajte lističe in ga sesekljajte. Olupite čebulo in jo narežite na drobne trakove. Popražite na oljčnem olju. Dodajte paradižnik in peteršilj in pražite 2 do 3 minute. Dodajte sladkor v prahu in kis in vse skupaj stresite v skledo. Začinite s soljo in poprom.

5 Zavitek razrežite z žagastim nožem in postrezite z aiolijem in paradižnikovo solato.



Orada v skorji iz morske soli z maslom z limetami in kaprami

Za 4 osebe | Nežna riba z limonino aromo

1 Za pripravo ribe olupite in drobno sesekljajte česen. Limono operite, obrišite do suhega in lupino drobno naribajte. Limono ožmite. Lupino in sok zmešajte s česnom, 1/2 čajne žličke popra in oljčnim oljem. Oradi operite in ju popivnajte. Po zunanji in po notranji strani ju natrite z marinado.

2 Peteršilj, rožmarin in timijan operite in otresite do suhega. S peteršiljem napolnite trebušni odprtini rib. Potrgajte rožmarinove iglice in timijanove lističe in jih drobno sesekljajte. V skledi jih zmešajte s soljo. Beljake napol stepite in jih vmešajte v sol. Na koncu dodajte moko in vse skupaj dobro premešajte.

3 Pekač obložite s papirjem za peko in po njem 1 cm debelo razporedite približno polovico soli v velikosti rib. Nanjo položite ribi in ju obložite s preostankom soli. Dobro potlačite. **Oradi pecite v pečici pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 50 do 60 minut.**

4 Za pripravo zelenjave olupite krompir, ga operite in narežite na

Sestavine:

Za ribo:

2 stroka česna
1 neškropljena limona
Sveže grobo zmlet poper
4 jedilne žlice oljčnega olja
2 oradi (po 700 g; očiščeni)
4 stebelca peteršilja
Po 1 šopek rožmarina in timijana

2,5 kg grobe morske soli
6 beljakov
80 g moke

Za zelenjavo:

600 g krompirja, ki se ne razkuha
Sol
8–10 majhnih artičok
4 jedilne žlice oljčnega olja
1 strok česna

6 vejic timijana
Sveže zmlet poper

Za maslo:

2–3 limete
120 g masla
1 čajna žlička sladkorja v prahu
2 jedilni žlici kaper (vloženih) · Sol
Sveže zmlet poper

1/2 cm velike kocke. Blanširajte ga v slani vodi 2 do 3 minute, nato ga ohladite z mrzlo vodo in pustite na kuhinjskem papirju, da se odcedi. Z artičok odstranite zunanje liste in jih razdelite na četrtine. V ponvi pogrejte oljčno olje in na njem popražite artičoke. Dodajte na kocke narezan krompir in pražite še 5 minut. Strite česen, operite in do suhega otresite timijan. Oboje dodajte artičokam in krompirju. Zelenjavo začinite s soljo in poprom in nadevajte v nepregoren model.

5 Zelenjavo postavite v pečico na 4. nivo od spodaj 15 minut pred koncem pečenja rib in jo pecite skupaj z ribami. Po pečenju odstranite česen in timijan.

6 Za pripravo masla z nožem olupite limete tako, da odstranite tudi belo kožico. Izločite fileje. V ponvi spenite maslo, vmešajte fileje limet, sladkor v prahu in kapre ter začinite s soljo in poprom.

7 Oradi postrezite v solni skorjici in ju odprite šele na mizi. Zraven postrezite maslo z limetami in kaprami in zelenjavo.

File morske postrvi

z mandljevo polento in zelenimi beluši

Za 4 osebe | V času belušev 

1 Za pripravo ribe v ponvi brez maščobe zlato rjavo popražite mandljeve lističe. Zavrite mleko z 1 čajno žličko masla in vmešajte polento. Dodajte limonino lupinico in mandljeve lističe ter pustite 5 minut nabrekati. Začinite s soljo in poprom.

2 Ribja fileja operite, popivnajte in začinite s soljo in poprom. Enega položite tako, da je stran s kožo spodaj, in ga namažite s polento. Čezenj položite drugi file, tako da je stran s kožo zgoraj. 4- do 5-krat ovijte s kuhinjskim sukancem.

3 Pekač premažite z oljem, nanj položite **ribo** in jo **pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z dvema dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut**. Na začetku sprožite 1. dodatek pare in po 10 minutah še drugega.

4 Spodnjo tretjino belušev olupite in jih operite. Paradižnike olupite in jih popivnajte. V nepregorni ponvi segrejte oljčno olje in v njem popecite beluše (3 do 4 minute).

Sestavine:

Za ribo:

100 g mandljevih lističev
175 ml mleka
2–3 jedilne žlice masla
50 g instant polente
1 čajna žlička naribane lupinice neškropljene limone
Sol

Sveže zmlet beli poper
2 fileja morske postrvi (po 450 g)

Olje za pekač

1 šopek peteršilja

Za beluše:

1 kg zelenih belušev
400 g češnjevega paradižnika
2 jedilni žlici oljčnega olja
4 vejice rožmarina
Sok ½ limone
1 jedilna žlica masla
Sol
Sveže zmlet poper
Sladkor

5 Operite in dodobra otresite rožmarin. Paradižnike, rožmarinove vejice, limonin sok in maslo dodajte belušem. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem. 8 minut pred koncem pečenja rib jih postavite v pečico na 4. nivo od spodaj in pecite skupaj z ribami.

6 Za pripravo ribe operite in temeljito otresite peteršilj, potrgajte lističe in jih grobo sesekljajte. Segrejte 2 jedilni žlici masla tako, da se začne peniti, dodajte preostanek mandljev in peteršilj. 5 minut pred koncem pečenja porazdelite po ribi.

7 Ribo razdelite na štiri dele in postrezite z beluši.

► Namigi in triki

Za lepo dekoracijo lahko ½ neškropljene limone po osebi s prerezano stranjo pomočite v sladkor, nato pa sladkor karamelizirate v ponvi. Polovičke limon malo ohladite in postrezite z ribo.

Polnjena zlatovčica s toskansko kruhovo solato

Za 4 osebe | Za spretnejše kuharje 

1 Ribe očistite tako, da jih z ostrim nožem zarezete na hrbtni strani od glave do repa približno 1 cm globoko. Nato jih previdno prerežite vzdolž trebušnih kosti. Hrbtne kosti ločite pri glavi in repu in jih skupaj z drobovino odstranite. Preostale kosti odstranite s kuhinjsko pinceto. Ali pa naj vam ribe po opisanem postopku očistijo v ribarnici.

2 Ribe operite in popivnajte. Pokapajte jih z limoninim sokom, posolite in popoprajte.

3 Ciabatto narežite na 1 1/2 cm velike kocke. Operite in temeljito otriesite rožmarin. Strite strok česna. V ponvi segrejte 2 jedilni žlici oljčnega olja in na njem skupaj z rožmarinom in česnom zlatorjavo popražite kruhove kocke. Rožmarin in česen odstranite.

4 Paradižnike navzkrižno zarezite in jih v vreli vodi blanširajte približno 20 sekund. Prelijte jih z mrzlo vodo, olupite, razrežite na štiri dele, odstranite semena in jih narežite na približno 1 cm velike kocke. Olupite čebulo, jo prerežite na pol in narežite na tanke trakove.

Sestavine:

Za ribe:

4 zlatovčice ali postrvi
(po 300–400 g; neočiščene)

Sok 1 limone

Sol

Sveže zmlet poper

250 g ciabatte

3 vejice rožmarina

1 strok česna

8 jedilnih žlic oljčnega olja

3 paradižniki

2 rdeči čebuli

1 šopek bazilike

50 g italijanske salame

1 jedilna žlica kaper
(vloženih)

2 jedilni žlici balzamičnega
kisa

Olje za pekač

Za pesto:

1 šopek bazilike

1 šopek peteršilja

1 jedilna žlica limoninega
timijana

40 g pinjol

1 majhen strok česna

200 ml oljčnega olja

40 g naribanega parmezana

Sol

Sveže zmlet poper

5 Kruhove kocke, paradižnik in čebulo dajte v skledo. Baziliko operite in dodobra otriesite. Tako kot salamo jo drobno natrgajte ali narežite in dodajte sestavinam v skledi. Dodajte še kapre, 3 jedilne žlice oljčnega olja in balzamični kis ter vse skupaj dobro premešajte. Kruhovo solato začinite s soljo in poprom. S solato napolnite ribe in jih prevežite s kuhinjskim sukancem.

6 Ribe položite na naoljen pekač in pokapajte s preostalim oljčnim oljem. **Pecite** jih v pečici **pri 160 °C (način delovanja peka s paro z dvema dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 35 do 40 minut.** Na začetku sprožite 1. dodatek pare in po 10 minutah še drugega.

7 Za pripravo pesta operite in dobro otriesite zelišča in potrgajte lističe. Pinjole popražite v ponvi brez maščobe. Česen olupite. Oljčno olje, lističe zelišč, parmezan, pinjole in česen dobro pirajte v kuhinjskem mešalniku. Posolite in popoprajte.

8 Ribe vzemite iz pečice in jih postrezite s pestom. Zraven se prileže mešana solata.



Polenovka in školjke z žafranom v pergamentu

Za 4 osebe | Sredozemsko in eksotično

1 Za pripravo ribe v loncu zavrite vino in martini, dodajte žafran in ga pustite 15 minut namakati.

2 Paradižnike navzkrižno zarezite in jih v vreli vodi blanširajte približno 20 sekund. Nato jih prelijte z mrzlo vodo, olupite, razrežite na štiri dele, odstranite semena in jih drobno narežite. Feferon po dolgem razpolovite, odstranite semena, ga operite in drobno narežite. Maslo narežite na kocke. Baziliko operite in dodobra otriesite, potrgajte lističe in jih narežite na trakove.

3 Ribje fileje operite, jih popivajte, pokapajte z limoninim sokom in začinite s soljo in poprom. Školjke pod tekočo mrzlo vodo dobro zdrgnite s ščetko, odstranite brado in izločite že odprte školjke.

4 Pripravite si štiri liste papirja za peko (po 30 x 24 cm) in vsakega na sredini prepognite. Stranska robova 2- do 3-krat zapognite proti sredini, tako da nastane vrečka. Vanjo razporedite školjke, dodajte paradižnike, feferon in lističe bazilike. Nato v vsako vrečko dodajte po 1 ribji file in 50 ml

Sestavine:

Za ribo:

150 ml belega vina
50 ml martinija (suhega)
1 g žafranovih nitk
4 paradižniki
1 rdeč feferon
100 g masla
1 šopek bazilike
4 fileje polenovke (po 200 g)
Sok ½ limone
Sol
Sveže zmlet poper
600 g klapavic

Za krompir:

800 g drobnega krompirja, ki se ne razkuha
Sol
2 jedilni žlici masla
2 jedilni žlici belih drobtin
4 vejice timijana
Sveže zmlet poper

žafranovega vina. Po vrečkah razporedite kocke masla in odprtino 2- do 3-krat zapognite.

5 Ribo pecite v pečici pri 200 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut.

6 Krompir skuhajte v slani vodi, prelijte ga z mrzlo vodo, pustite, da se malo ohladi in ga olupite.

7 V ponvi segrejte maslo, tako da se začne peniti, in na njem zlatorjavo popražite drobtine. Operite in do suhega otriesite timijan. Krompir in timijan na hitro pretresite v maslu. Začinite s soljo in poprom.

8 Ribje paketke porazdelite po krožnikih in jih postrezite. Zraven ločeno postrezite krompir.

►► Namigi in triki

Če ribje paketke odprete šele na mizi, se lahko čudoviti vonj zares dobro razvije in vzbudi tek. Zraven lahko postrežete aioli (česnovno kremo), solato iz rukole in popražen bel kruh.



Segedin golaž iz krapov z limonino kisló smetano

Za 4–6 oseb | Pozdrav z Madžarske

1 Kislo zelje po želji čez noč namakajte v vodi, da postane bolj blago. Fileje krapov operite in jih popivajte, začinite s soljo in poprom. Narežite jih na 4 cm velike kose.

2 Čebulo in česen olupite in narežite na drobne kocke. 2 jedilni žlici masla segrejte v pekaču in na njem popražite čebulo in česen. Dodajte kumino, polovico limonine lupine, papriko v prahu, lovorove liste in paradižnikovo mezgo ter pražite še 1 do 2 minuti.

3 Majaron operite in temeljito otriesite. Kislo zelje dobro ožmite. V pekač dajte ribjo osnovo, 200 g kisle smetane, majaronove vejice in kislo zelje. Dodajte na koščke narezane **krapove fileje** in malo premešajte. **Dužite pokrito** v pečici **pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 40 do 45 minut.**

Sestavine:

700 g kislega zelja
1 kg filejev krapa (brez kože)
Sol
Sveže zmlet poper
150 g bele čebule
2 stroka česna
3 jedilne žlice masla
1 čajna žlička zmlete kumine
Naribana lupina
2 neškropljenih limon
1 ½ jedilne žlice paprike v prahu (sladke)
2 lovorova lista
2 jedilni žlici paradižnikove mezge
6 vejic majarona
600 ml ribje ali zelenjavne osnove
350 g kisle smetane
Sok 1 limone
4 rezine toasta
1 jedilna žlica olja

4 Preostalo smetano zmešajte z limoninim sokom in preostankom limonine lupine. Začinite s soljo in poprom. Toast narežite na majhne kocke. Olje in preostanek masla segrejte v ponvi in na njem zlatorjavo popražite kruhove kocke. Rahlo posolite.

5 Krapov golaž porazdelite na krožnike. Na vsak krožnik dodajte malo limonine smetane in kruhovih kock. Poleg se prilega peteršiljev krompir (glejte namig).

» Namigi in triki

800 g mladega krompirja skuhamo v slani vodi skupaj z 1 čajno žličko semen kumine, prelijemo s hladno vodo in olupimo. Segreje 1 jedilno žlico masla in na njem popražimo lističe ½ šopka peteršilja. V tem povaljamo krompir.

Rdeči hlastač v bananinem listu z omako treh arom

Za 2–3 osebe | Plemenita riba z azijskim pridihom 

1 Ribo operite in jo popivnajate. Olupite ingver in česen. Oboje drobno sesekljajte in skupaj z $\frac{1}{2}$ čajne žličke morske soli v možnarju strite v kremo. Primešajte olje. Ribo na obeh straneh z razmikom 3 cm poševno zarežite. Z zunanje in z notranje strani jo natrite s kremo. Odrežite korenine koriandra in jih shranite za kasneje. Koriander operite, ga dobro otriesite in z njim napolnite trebušno odprtino ribe.

2 Bananin list na sredini prerežite na pol in ga ogrejte nad vročo ploščo štedilnika, da postane bolj elastičen. Oba dela lista položite navzkriž in vanju zavijte ribo.

Sveženj prevežite s kuhinjskim sukancem. **Pecite** na rešetki v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z dvema dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 40 do 45 minut**. Pod rešetko potisnite pekač kot prestrežno posodo. Na začetku pečenja sprožite prvi dodatek pare in po 10 minutah še drugega.

Sestavine:

Za ribo:

1,2 kg rdečega hlastača
(očiččenega)
3 cm ingverja
1 strok česna
Morska sol
2 jedilni žlici olja
1 šopek koriandra
s koreninami (iz trgovine z azijskimi živili)
1 bananin list ali pergamentni papir

Za omako:

5 strokov česna
5 rdečih šalotk
2 stroka rdečega čilija
200 ml olja
3 jedilne žlice palmovega sladkorja
3 jedilne žlice ribje omake
1 čajna žlička tamarindine kreme
(iz trgovine z azijskimi živili)
Sok 2 limet
1 šopek tajske bazilike

3 Za pripravo omake operite korenine koriandra, jih popivnajate in drobno narežite. Olupite in drobno sesekljajte česen in šalotko. Čili po dolgem razpolovite, odstranite semena in ga operite. Vse skupaj strite v možnarju ali pirirajte v kuhinjskem mešalniku, tako da nastane krema. V majhnem loncu segrejte 1 jedilno žlico olja in na njem 2 do 3 minute dušite kremo. Dodajte palmov sladkor, ribjo omako, tamarindino kremo in sok limet ter kuhajte, dokler se sladkor ne raztopi.

4 Baziliko operite, jo dodobra otriesite in osmukajte lističe. Lističe ocvrte v preostanku olja in jih odcedite na kuhinjskem papirju. Ribo položite na servirni pladenj in odprite bananin list. Omako in baziliko porazdelite po ribi.

► Namigi in triki

Poleg ribe postrezite dišeči riž in pečeno zelenjavo: na primer majhne koruzne storže, spomladansko čebulo, papriko ali zelene beluše. Začinite z omako ostrig, svetlo sojino omako in malo sladkorja.

Rulada iz morskega vruga s spomladansko čebulo in kruhom z žara

Za 4–6 oseb | Lahka poletna jed

1 Za pripravo ribe operite in popivajte fileja morskega vruga. Baziliko operite in jo temeljito otriesite. Paradižnike, pinjole, baziliko in oljčno olje zmešajte v kuhinjskem mešalniku, tako da nastane krema. Z njo z vseh strani namažite ribja fileja in ju popoprajte. Po 5 rezin šunke položite drugo poleg druge, tako da se rahlo prekrivajo. Na sprednji del položite ribji file in ga zavijte navzgor.

2 Ruladi iz morskega vruga z vseh strani 2 do 3 minute pecite na olju v ponvi. Nato **pecite** na pekaču v pečici **pri 200 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut.**

3 Medtem očistite in operite spomladansko čebulo ter jo narežite na 6 cm dolge kose. V ponvi karamelizirajte sladkor v prahu. Dodajte spomladansko čebulo in maslo ter zalijte s perutninsko osnovo. Čebulo dušite 8 do 10 minut, dokler ne postekleni.

Sestavine:

Za ribo:

2 fileja morskega vruga
(po 400 g)
10 listov bazilike
6 suhih paradižnikov
40 g pinjol
4 jedilne žlice oljčnega olja
Sveže grobo zmlet poper
10 rezin šunke
1 jedilna žlica olja

Za čebulo:

3 šopki spomladanske
čebule
1 čajna žlička sladkorja v
prahu
1 jedilna žlica masla
100 ml perutninske ali
zelenjavne osnove

Za kruh:

8 rezin italijanskega belega
kruha
Oljčno olje
1 strok česna

4 Ruladi iz morskega vruga vzemite iz pečice. Na pekač položite kruhove rezine in jih pokapajte z malo oljčnega olja. V pečici jih pri 240 °C (način delovanja veliki žar) na 3. nivoju od spodaj zlato rjavo popecite. Česen olupite in ga prerežite na pol. Kruhove rezine vzemite s pekača, pustite, da se malo ohladijo in jih natrite s česnom.

5 Rulade iz morskega vruga narežite na rezine. Spomladansko čebulo položite na popečen kruh in po njem porazdelite ribje rezine.

►► Namigi in triki

Zraven lahko postrežete tudi polento. 80 g instant polente vmešajte v 350 ml vrele vode. Pustite približno 5 minut nabrekati. Vmešajte 50 g naribanega parmezana in 1 jedilno žlico masla. Začinite s soljo in muškatnim oreškom.



Dušena hobotnica s krompirjevim pirejem

Za 4 osebe | Zahteva malo več časa

1 Hobotnico operite in jo popivajte. 5 minut jo kuhajte v veliki količini slane vode, nato jo odcedite in narežite na kose velikosti grizljaja. Čebulo, korenje in zeleno olupite oziroma očistite, operite in narežite na kocke.

2 V pekaču segrejte oljčno olje in na njem popražite na kocke narezano čebulo. Dodajte še na kocke narezano korenje in zeleno. Primešajte in na hitro popražite še paradižnikovo mezgo in zalijte z rdečim vinom. Pustite, da se zgosti, in dodajte paradižnike.

3 Česen olupite, ga drobno seseklajte in primešajte. Timijan operite in ga dobro otresite. **Kose hobotnice** in timijanove vejice dodajte zelenjavi. Začinite s soljo in poprom. **Dušite pokrito** v pečici **pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 1 ½ ure.**

4 Za pripravo pireja olupite krompir, ga operite in narežite na 2 cm velike kose. Skuhajte ga v slani vodi, vodo odlijte in pustite na kocke narezan krompir v loncu, da voda izpari. Pogrejte mleko in ga polovico prilijte h krompirju.

Sestavine:

Za hobotnico:

1 kg hobotnice (očiščene) · Sol
Po 100 g čebule, korenja in belušne zelene
2 jedilni žlici oljčnega olja
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
150 ml rdečega vina
600 g paradižnika v kosih (iz konzerve)
2 stroka česna
1 šopek timijana
Sveže zmlet poper
1 šopek peteršilja
1 jedilna žlica naribane lupinice neškropljene limone
1 jedilna žlica kaper (vloženih)

Za pire:

600 g mokastega krompirja
Sol
300 ml mleka
50 ml oljčnega olja
50 g naribanega parmezana
Sveže nariban muškatni orešek

Dodatno:

2 neškropljeni limoni
2 jedilni žlici sladkorja

5 Dodajte tudi oljčno olje in parmezan ter vse skupaj zmečkajte z mešalnikom za krompir. Med mešanjem počasi dodajajte preostalo mleko, dokler ne nastane kremast pire. Ne mešajte preveč, sicer postane lepljiv. Začinite s soljo in muškatnim oreškom.

6 Limone operite z vročo vodo, jih do suhega otrite in prečno prerežite na pol. Prerezano stran pomočite v sladkor. Segrejte ponev brez maščobe in v njej karamelizirajte limonine polovičke s prerezano stranjo navzdol. Vzemite jih iz ponve in jih dajte na stran.

7 Pekač vzemite iz pečice in odstranite timijan. Peteršilj operite in ga do suhega otresite, osmukajte lističe in jih seseklajte. Z limonino lupinico in kaprami jih zmešajte v omako.

8 Hobotnico postrezite z zelenjavno omako in krompirjevim pirejem. Zraven postrezite limone.

Popečen jastog

z zelenino kremo in vanilijevim maslom

Za 2 osebi | Za gurmane

1 Za pripravo jastoga očistite jušno zelenjavo, jo operite in drobno narežite. 3 l vode z jušno zelenjavo, kumino, kisom, lovorom in zrni popra naj 20 minut rahlo vre.

2 Jastoga približno 2 do 3 minute držite z glavo navzdol, da ga rahlo omamite. Z glavo navzdol ga dajte v vrelo juho. 8 do 10 minut naj rahlo vre, nato ga prelijte z mrzlo vodo. Jastoga z velikim kuhinjskim nožem vzdolžno razpolovite, odstranite klešče in jih razlomite. Odstranite meso iz repa. Obe polovici jastogovega oklepa sperite in popivnajte.

3 Za pripravo masla operite in popivnajte baziliko. Maslo, sredico vanilije in lističe bazilike pirirajte s paličnim mešalnikom. Primešajte 2 ščepeca morske soli in 1 ščepec čilija v prahu. Maslo v foliji za živila oblikujte v 3 do 4 cm debelo »klobaso« in postavite na hladno.

4 Za pripravo kreme olupite zeleno in jo narežite na 1/2 cm velike kocke. V loncu segrejte maslo in na njem

Sestavine:

Za jastoga:

1 šopek jušne zelenjave
1 jedilna žlica semen kumine
100 ml belega vinskega kisa
1 lovorov list

1 jedilna žlica zrn črnega popra
1 jastog (700–800 g)

Za maslo:

10 lističev bazilike
80 g zmehčanega masla
Sredica 1/2 stroka vanilije

Groba morska sol

Čili v prahu

Za kremo:

250 g gomoljne zelene
1 čajna žlička masla
150 g smetane

Sol

Sveže zmlet poper

Sveže nariban muškatni orešek

malo podušite kocke zelene. Zalijte s smetano in pokrito do mehkega kuhajte na majhnem ognju 15 do 20 minut. Zeleno pirirajte in začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom.

5 Z zelenino kremo napolnite obe polovici jastogovega oklepa. Jastogovo meso narežite na grižljaje in jih porazdelite po kremi. **Jastogov oklep** položite na rešetko in **pecite** v pečici **pri 200 °C (način delovanja veliki žar) na 3. nivoju od spodaj 5 minut.**

6 Vanilijevo maslo narežite na 1/2 cm debele rezine, položite jih na jastoga in vse skupaj še enkrat postavite v pečico za 2 do 3 minute, dokler se maslo ne stopi.

► Namigi in triki

K jastogu se priležejo fettuccini (široki rezanci): Za dve osebi skuhajte »al dente« po navodilih na embalaži 250 do 300 g rezancev v zadostni količini slane vode. Segrejte malo oljčnega olja in v njem pretresite rezance. Potresite z morsko soljo.

Polnjeni lignji z ingverjem in tamarindino omako

Za 4–6 oseb | Iz azijske kuhinje

1 Za pripravo ribe operite kozice, jih popivajte in drobno seseklajte. 30 minut jih marinirajte v limetinem soku, ribji omaki in 1 čajni žlički sojine omake. Ribji file operite, ga popivajte in narežite na majhne kocke. Posolite in skupaj s smetano dobro pirajte v sekljalniku ali kuhinjskem mešalniku. Kozice vmešajte v ribji nadev.

2 Lignje operite, jih popivajte in napolnite z nadevom iz rib in kozic. Zaprite z zobotrebcí. **Lignje** položite v pomaščen nepregoren model in pokapajte s preostankom sojine omake. **Pecite** v pečici **pri 220 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut.**

3 Ingver olupite in ga narežite na tanke trakove. V ponvi segrejte olje in na njem 3 do 4 minute pražite ingver. Položite ga na kuhinjski papir, da se odcedi.

Sestavine:

Za ribo:

- 300 g olupljenih kozic (očiščenih)
- 1 čajna žlička limetnega soka
- 1 čajna žlička ribje omake
- 3 čajne žličke sojine omake
- 100 g fileja bele ribe (npr. polenovke, smuča, rdečega okuna) · Sol
- 120 g ledene smetane
- 16–20 majhnih lignjev
- Maščoba za pekač
- 80 g ingverja
- 2 jedilni žlici olja

Za omako:

- 1 jedilna žlica tamarindine kreme (iz trgovine z azijskimi živili)
- 2 jedilni žlici slivove čežane
- 1 jedilna žlica ribje omake
- 2 čajni žlički svetle sojine omake
- 100 ml piščančje juhe
- 1 rdeč čili
- Dodatno:**
- 1 šopek koriandra
- 100 g praženih soljenih arašidov

4 Za pripravo omake zavrite tamarindino kremo, slivovo čežano, ribjo omako, sojino omako in piščančjo juho. Omako zlijte v skledo. Čili vzdolžno razpolovite, odstranite semena, ga operite in drobno seseklajte. Vmešajte v omako.

5 Koriander operite, ga dodobra ootresite, potrgajte lističe in ga tako kot arašide grobo seseklajte.

6 Polnjene lignje potresite s koriandrom, praženim ingverjem in arašidi. Zraven postrezite omako. Po želji okrasite s krhli limete.

» Namigi in triki

Tamarinde so plodovi drevesa tamarinde. V sredini imajo semena, obdana s sadno kašo. Blago kiselkasta krema se uporablja predvsem v tajski in indonezijski kuhinji.







Perutnina

S perutnino na kulinarinem poletu okrog sveta: če jo oplemenitimo z azijskimi aromami in sredozemskimi zelišči, se lahko uživači počutijo kot v Indiji Koromadiji. In kdor se želi prehranjevati ozaveščeno, se še posebno veseli tega, kako domiselno in raznoliko je mogoče pripraviti to nežno meso, ki vsebuje le malo maščobe.

Piščančja prsa v foliji z drobtinami peteršilja in slanine

Za 4 osebe | Nežna perutnina v prefinjenem ovoju

1 Česen olupite in drobno sesekljajte. Origano operite in do suhega otresite. Potrgajte in sesekljajte lističe. V skledi zmešajte česen, maslo, origano, limonino lupinico in malo soli in popra.

2 Piščančje fileje operite in jih popivnajete. Povaljajte jih v masleni mešanici in jih 15 minut marinirajte. Gobe očistite, do suhega obrišite in drobno narežite.

3 Pripravite štiri liste alufolije (po 30 x 40 cm) in vsakega prepognite na pol. Stranska robova 2- do 3-krat zapognite proti sredini, tako da nastane vrečka. V vsako vrečko dajte po 1 piščančji file in gobe. Vino porazdelite po vseh štirih vrečkah in odprtine 2- do 3-krat zapognite proti sredini. **Paketke pecite** na rešetki v pečici **pri 200 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut**.

Sestavine:

1 strok česna
1 šopek origana
2 jedilni žlici raztopljenega masla
1 čajna žlička naribane lupinice neškropljene limone
Morska sol
Sveže zmlet poper
4 fileji piščančjih prsi (po 220 g)
500 g mešanih gob (npr. lisičk, ostrigarjev, možinih ostrigarjev)
80 ml suhega belega vina
1 šopek peteršilja
Olje za cvrtje
8 rezin slanine
2 jedilni žlici crème fraîche

4 Peteršilj operite, popivnajete in osmukajte lističe. Segrejte zadostno količino olja in v njem hrustljivo ocvrite liste peteršilja. Odcedite jih na kuhinjskem papirju in po želji rahlo solite.

5 V ponvi brez maščobe hrustljivo popecite rezine slanine. Slanino in peteršilj z rokami zdrobite in ju dajte v servirno skledo.

6 Piščančje fileje vzemite iz pečice in jih še v foliji razdelite po krožnikih. Postrezite jih in jih odprite šele pri mizi. Na vsakega dajte malo crème fraîche in potresite z drobtinami peteršilja in slanine.

►► Namigi in triki

Zraven postrezite mlad krompir in beluše. Piščanci, ki so pitani pretežno s koruzo, imajo kožo in meso obarvano rumenkasto in imajo intenzivno aromo.



Pečen piščanec

s chorizom in slanim krompirjem

Za 4 osebe | Pozdrav iz Španije 

1 Kokoš z zunanje in notranje strani operite, popivajte in natrite s soljo in poprom. Z ročajem žlice ali z nožem previdno dvignite kožo s piščančjih prsi, tako da nastane vrečka. Operite majaron in peteršilj, ga dodobra otesite in 5 vejic peteršilja dajte na stran. S preostalega peteršilja in z majarona potrgajte lističe in jih sesekljajte. Polovico lističev z nekaj rezinami klobase porazdelite pod kožo kokoši.

2 Stegna in goleni 2- do 3-krat zarezite z nožem 1 cm globoko. Preostala zelišča vtrite v zareze, vanje vtaknite tudi rezine klobase. Limone operite z vročo vodo, jih do suhega otrite, dvakrat po dolgem zarezite in v odprtine vstavite lovorove liste. S tem napolnite kokoš, z zunanje strani jo natrite z oljčnim oljem in prevežite s kuhinjskim sukancem.

3 **Kokoš pecite** v univerzalnem pekaču v pečici **pri 160 °C (način delovanja peka s paro z dvema dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 60 do 70 minut.** Na začetku pečenja sprožite 1. dodatek pare in po 30 minutah še drugega.

Sestavine:

Za piščanca:

1 mlada pitana kokoš,
(pribl. 1,5 kg; očiščena) · Sol

Sveže zmlet poper

1 majhen šopek majarona

1 šopek peteršilja

200 g klobase chorizo
(španske klobase)

ali salame s papriko
(v rezinah)

1 neškropljena limona

2 lovorova lista

4 jedilne žlice oljčnega olja

Za zelenjavo:

500 g drobnega korenja
(1 1/2 cm debelega;
z malo zelenja)

1 neškropljena pomaranča

2 stroka česna

1 jedilna žlica raztopljenega
masla

1 čajna žlička sladkorja

Sol

Sveže zmlet poper

Za krompir:

800 g krompirja, ki se ne
razkuha

1 jedilna žlica morske soli

4 Za pripravo zelenjave olupite korenje, pomarančo operite z vročo vodo, jo obrišite, razrežite na osem kosov in v lupino vtisnite stroke česna. Vse to zmešajte s 5 vejicami peteršilja, raztopljenim maslom, sladkorjem, soljo in poprom. Dajte v nepregoren model in pecite pokrito z alufolijo v pečici na 4. nivoju od spodaj 30 minut skupaj s kokošjo.

5 Krompir operite in ga dajte v lonec. Dodajte 200 ml vode in morsko sol ter nepokrito kuhajte tako dolgo, dokler voda ne izpari. Tako na krompirju nastane slana prevleka. Krompir vzemite iz lonca in ga 30 minut pred koncem pečenja dajte na pekač s kokošjo in pecite do konca.

6 Česen, koščke pomaranče in peteršilj odstranite iz korenja, dajte jih v cedilo in stisnite nad korenjem. Pečenega piščanca postrezite s slanim krompirjem in korenjem.

Tajska pegatka

s solato iz grenivke in avokada

Za 4 osebe | Za ljubitelje azijske kuhinje 

1 Pegatki z zunanje in notranje strani operite in popivnajte. S škargami ju prerežite vzdolž hrbtnice in odprite. Na stegnih 2- do 3-krat zarezite z ostrim nožem.

2 Z limonske trave odstranite zunanje liste in zgornjo, suho polovico. Spodnjo polovico drobno sesekljajte. Česen olupite in sesekljajte. Koriander operite, do suhega otresite in drobno narežite. Limonsko travo, česen, koriander, ribjo omako in palmov sladkor strite v možnarju ali v kuhinjskem mešalniku, tako da nastane krema. Primešajte olje in poper. S tem natrite pegatki in ju 2 uri marinirajte.

3 Pegatki pecite tako, da je koža obrnjena navzgor, na rešetki v pečici **pri 160 °C (način delovanja peka s paro z dvema dodatkoma pare) na 2. nivoju od spodaj 40 do 50 minut.** Univerzalni pekač potisnite pod rešetko kot prestrežno posodo. Na začetku pečenja sprožite prvi dodatek pare in po 10 minutah še drugega. Če imata pegatki premalo barve, ju pri 240 °C dodatno zapecite pod žarom (veliki žar) na 2. nivoju od spodaj še 5 minut.

Sestavine:

Za pegatko:

- 2 pegatki (po 1 kg; očiščeni)
- 2 stebli limonske trave
- 4 stroki česna
- 12 stebel koriandra
- 5 jedilnih žlic ribje omake
- 2 čajni žlički palmovega ali trsnega sladkorja
- 4 jedilne žlice arašidovega olja
- ½ čajne žličke belega popra (sveže zmlatega)

Za solato:

- 2 zrela avokada
- 1 rdeča grenivka
- 2 spomladanski čebuli
- 1 rdeč čili
- 1 jedilna žlica ribje omake
- 1 jedilna žlica sladkorja
- Sok 1 limete
- 1 jedilna žlica mete (narezane na trakove)

4 Za pripravo solate olupite avokada, ju razpolovite, odstranite koščici in avokada narežite na tanke rezine. Grenivko olupite tako, da odstranite tudi belo kožico, in izrežite fileje. Spomladansko čebulo očistite, operite in narežite na tanke kolobarje. Vse skupaj zmešajte v skledi.

5 Čili vzdolžno razpolovite, odstranite semena, operite in drobno sesekljajte. Zmešajte ga z ribjo omako, sladkorjem, limetinim sokom in meto. Marinado zmešajte s solato. Pegatki postrezite s solato.

► Namigi in triki

Namesto pegatk lahko uporabite tudi mlado pitano kokoš ali piščanca. Jed postrezite s polovičkami limon ali limet, ki jih pred tem karamelizirate v sladkorju (glejte str. 42). Zraven se prilega še bageta, riž ali solata.

Pečen mlad piščanec z limetami in koriandrovimi kumarami

Za 4 osebe | V hrustljavem plaščku iz testa

1 Iz moke, soli in $\frac{1}{2}$ l tople vode zamesite gladko testo.

2 Piščance operite z notranje in zunanje strani in jih popivajte. Limete operite z vročo vodo, jih obrišite in olupite lupino v tankih trakovih. Iztisnite sok. Olupite česen in ga sesekljajte. Olupite ingver in ga narežite na kolesčke. Limetino lupino, česen, ingver, palmov sladkor, sol in poper sesekljajte v kuhinjskem mešalniku ali s paličnim mešalnikom, tako da nastane krema. Vmešajte oljčno olje in sok limete ter s pripravljeno kremo z vseh strani natrite piščance.

3 Testo razdelite na štiri dele in vsakega razvaljajte na $\frac{1}{2}$ cm debelo. Piščance zavijte v testo in jih dobro zaprite.

Sestavine:

Za piščanca:

1 kg pšenične moke (tip 400)
100 g soli
4 mladi piščanci
(po pribl. 350 g)
2 neškropljeni limeti
2 stroka česna
3 cm ingverja
1 jedilna žlica palmovega ali
trsnega sladkorja
Sol
Sveže zmlet poper
6 jedilnih žlic oljčnega olja

Za kumare:

2 kumari za solato
50 g sladkorja
40 ml riževega kisa ali
belega balzamičnega kisa
1 šopek koriandra
Sol
Sveže zmlet poper

4 Piščance, zavite v testo, položite na pekač, obložen s papirjem za peko, in **pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 55 do 60 minut**. Pustite malo počivati, nato prelomite testo.

5 Kumare olupite in narežite na tanke rezine. Sladkor svetlo rjavo karamelizirajte v loncu in zalijte s kisom. Kumare marinirajte v skledi v kisovi mešanici. Koriander operite in ga dobro otesite. Osmukajte lističe, jih grobo sesekljajte in vmešajte med kumare. Začinite s soljo in poprom.

6 Piščance postrezite s kumarami. Zraven se prilega dišeči riž in pečena zelenjava, kot je npr. spomladanska čebula ali kitajsko zelje.

►► Namigi in triki

Piščanca lahko natrete tudi z zeliščno kremo, na primer iz bazilike in peteršilja, česna in oljčnega olja. Namesto mladega piščanca lahko po tem receptu pripravite tudi kokošja stegna.



Mlad puran z bučnim nadevom in brusnično-javorovim vinaigrettom

Za 4–6 oseb | Na zahvalni dan 

1 Jabolko olupite, odstranite pečke in ga narežite na $\frac{1}{2}$ cm velike kocke. Olupite čebulo in jo skupaj z mesom buče narežite na $\frac{1}{2}$ cm velike kocke. Žajbelj operite, ga otesite in potrgajte lističe. Ingver olupite in oboje drobno sesekljajte.

2 V ponvi segrejte 2 jedilni žlici olja in na njem 2 do 3 minute pražite na kocke narezano čebulo. Nato dodajte jabolčne in bučne kocke in jih 2 do 3 minute pražite s čebulo. Dodajte ingver in sesekljan žajbelj. Začinite s soljo in poprom. Zelenjavo dajte v veliko skledo in ponev obrišite s kuhinjskim papirjem.

3 Toast narežite na kocke. Preostalo olje in 1 jedilno žlico raztopljenega masla segrejte v ponvi in na njem v 5 do 7 minutah zlatorjavo popražite kruhove kocke. Dajte jih k zelenjavi. Razžvrkljajte jajca. Zelenjavno-kruhovi mešanici drugo za drugim dodajte mleko, jajca in zdrob in vsakokrat dobro premešajte. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom. Nadev pustite stati 30 minut.

Sestavine:

1 jabolko
100 g čebule
400 g mesa buče
(npr. muškatne ali maslene buče)
 $\frac{1}{2}$ šopka žajblja ali peteršilja
5 cm ingverja
4 jedilne žlice olja
Sol
Sveže zmlet poper
250 g toasta
100 g raztopljenega masla
200 ml toplega mleka
3 jajca (velikosti M)
1–2 jedilni žlici pšeničnega zdroba
Sveže nariban muškatni orešek
1 puran (3–3,5 kg; očiščen)
200 g slanine (v rezinah)
800 ml perutninske juhe
150 g suhih brusnic
50 ml jabolčnega kisa
2–3 jedilne žlice javorovega sirupa
80 ml olja grozdnih pečk

4 **Purana** od znotraj in od zunaj operite, popivnajte in natrite s soljo in poprom. Napolnite ga z nadevom in odprtino zašijte s kuhinjskim sukancem. Postavite ga na univerzalni pekač in ga premažite s preostalim raztopljenim maslom. Obložite ga z rezinami slanine. Zalijte s perutninsko juho in **pecite** v pečici **pri 150 °C (način delovanja peka s paro s 3 dodatki pare) na 2. nivoju od spodaj 4 $\frac{1}{2}$ do 5 ur.** Občasno prelijte z juho. Na začetku pečenja sprostite prvi dodatek pare in po 1 oz. 2 urah še drugega in tretjega.

5 Eno uro pred koncem pečenja odstranite slanino in juho zlijte v lonec. Purana dajte nazaj v pečico in specite do konca. Juha naj povre do 300 ml. Brusnice sesekljajte. Juhi dodajte kis, javorov sirup in brusnice ter pustite stati 30 minut. Dodajte olje grozdnih pečk in začinite s poprom. Purana postrezite z omako vinaigrette. Zraven ločeno postrezite slanino. K puranu se prileže pire iz sladkega krompirja in pečena koruza.

Dušena puranja stegna s salso verde in zelenjavo z žara

Za 4 osebe | S svežo aromo zelišč

1 Za pripravo mesa operite in popivnajte puranja stegna, natrite jih s soljo in poprom in položite drugo poleg drugega v nepregoren pekač. Zelišča operite in dodobra otresite. Česen strite z olupkom vred. Segrejte oljčno olje in na njem popražite zelišča, česen in limonino lupinico. Prelijte čez **puranja stegna** in **dušite** v pečici **pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj 2 ½ do 3 ure**, dokler ne postanejo mehka.

2 Za pripravo salse operite zelišča, jih do suhega otresite in osmukajte lističe. Česen olupite. Kapre, zelišča, česen, sardele, gorčico in kis pirirajte v kuhinjskem mešalniku. Vmešajte oljčno olje in začinite s soljo in poprom.

3 Za pripravo zelenjave papriko vzdolžno razpolovite, odstranite semena, operite in razdelite na štiri dele. Čebulo olupite in narežite na tanke kolobarje. Bučke in jajčevce očistite, operite in narežite na tanke kolote. Rožmarin operite, otresite, potrgajte iglice in jih drobno sesekljajte. Česen strite z olupkom vred. Vse skupaj dajte v skledo skupaj z oljčnim oljem. Začinite z morsko soljo in poprom

Sestavine:

Za meso:

2 puranji stegni (po 600 g)

Sol

Sveže zmlet poper

1 šopek mešanih zelišč
(npr. timijan, rožmarin, žajbelj)

8 strokov česna

700 ml oljčnega olja

Naribana lupinica

1 neškropljene limone

Za salso:

2 šopka peteršilja

2 šopka bazilike

2 stroka česna

1 jedilna žlica kaper

(vloženih)

3 sardelni fileji (vloženi)

1 jedilna žlica srednje

pekoče gorčice

2 jedilni žlici belega

vinskega kisa

80–100 ml oljčnega olja) · Sol

Sveže zmlet poper

Za zelenjavo:

1 rdeča in 1 rumena paprika

1 bela čebula

2 bučki

1 jajčevac

½ šopka rožmarina

1 strok česna

80 ml oljčnega olja

Morska sol

Sveže zmlet poper

1 čajna žlička naribane
lupinice neškropljene limone

ter pustite stati 20 minut.

4 Puranja stegna vzemite iz pečice, popivnajte jih s kuhinjskim papirjem in zavijte v alufolijo, da ostanejo topla. **Zelenjavo** dajte na pekač in **pecite** v pečici **pri 220 °C (način delovanja veliki žar)** na **3. ali 4. nivoju od spodaj 15 do 20 minut**, dokler ne porjavi. Po polovici časa zelenjavo obrnite. Papriko olupite in zelenjavo v skledi še enkrat dobro premešajte z limonino lupinico. Postavite na toplo.

5 **Puranja stegna pecite** na rešetki **pri 220 °C (način delovanja veliki žar)** na **1. nivoju od spodaj 10 do 15 minut**, dokler lepo ne porjavijo. Pečena vzemite iz pečice in jih postrezite z zelenjavo in salso verde.

► Namigi in triki

Zraven postrezite popečen kruh: nekvašen ali bel kruh narežite na tanke rezine in jih popecite v ponvi. Še tople natrite z razpolovljenim strokom česna in namažite z maslom.

Tajska puranja pečenka z ananasom in paradižniki

Za 4–6 oseb | Rahlo pekoče

- 1 S puranjih prsi odstranite maščobo in kite, jih operite in popivnajte. Začinite s soljo in poprom. V pekaču segrejte olje in na njem z vseh strani popecite puranja prsa (5 minut).
- 2 V loncu segrejte curryjevo kremo in 3 jedilne žlice kokosovega mleka ter kuhajte 3 do 4 minute. Prilijte preostanek kokosovega mleka in dobro premešajte. Dodajte limetin sok, lističe kombave, palmov sladkor in ribjo omako ter pustite, da zavre. Z omako prelijte **puranja prsa** in jih **pecite** v pečici **pri 130 °C (način delovanja peka s paro s 3 dodatki pare) na 2. nivoju od spodaj 1 1/2 do 2 uri**. Na začetku pečenja sprožite prvi dodatek pare in po 30 minutah oz. 1 uri še drugega in tretjega.

- 3 Češnjeve paradižnike zarezite z ostrim nožem in jih 20 sekund blanširajte v vreli vodi. Prelijte jih z mrzlo vodo in olupite.

Sestavine:

1,2 kg puranjih prsi
(8–9 cm debelih)
Sol
Sveže zmlet beli poper
2 jedilni žlici olja
1 jedilna žlica rdeče
curryjeve kreme
2 pločevinki kokosovega
mleka (po 400 g)
Sok 1 limete
6 lističev kombave
1 1/2 jedilne žlice palmovega
ali trsnega sladkorja
3 jedilne žlice ribje omake
300 g češnjevih
paradižnikov
1/2 svežega ananasa
1 šopek tajske bazilike ali
koriandra
2 rdeča čilija

- 4 Ananas olupite, izrežite trdi kocen in meso narežite na 2 cm velike kose. 20 minut pred koncem pečenja dajte češnjeve paradižnike in kose ananasa v omako in pecite do konca. Tajsko baziliko operite, do suhega otresite in potrgajte lističe. Nekaj lističev prihranite za okrasitev, preostale pa malo pred koncem pečenja vmešajte v omako.

- 5 Čilije vzdolžno razpolovite, odstranite semena, jih operite in narežite na tanke trakove. Puranja prsa narežite na tanke rezine in položite na krožnike. Postrezite z omako iz ananasa in paradižnikov. Okrasite s trakovi čilija in lističi tajske bazilike.

►► Namigi in triki

Zraven postrezite dišeči riž ali riž basmati ter potresite z zmletimi soljenimi arašidi. Tajsko baziliko je v primerjavi z običajno baziliko bolj aromatična in ima okus, ki spominja na janež.



Račja prsa

z zeleno in malinovimi zdrobovimi cmoki

Za 4 osebe | Odlična praznična jed

1 Za pripravo cmokov v posodi zavrite mleko in maslo ter vmešajte zdrob. Ko se na dnu naredi bela obloga, odstranite posodo s kuhalne plošče in pustite stati 10 minut. Vmešajte jajce in začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom. Maso pokrito za eno uro postavite na hladno.

2 Za pripravo zelene operite in do suhega otresite timijan. Zeleno olupite, narežite na ½ cm velike kocke in jo z 2 žlicama oljčnega olja, timijanom in sladkorjem zmešajte v nepregornem pekaču. **Zeleno** začinite s soljo in poprom in **dušite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj približno 40 minut**.

3 Fileje račjih prsi operite in popivnajete. Z nožem zarežite kožo v obliki romba. S soljo in poprom začinite le stran brez kože.

4 Račja prsa položite s kožo navzdol v hladno ponev z oljem in segrejte. Pecite 5 do 6 minut, tako da se lahko izloči maščoba. Obrnite in pecite 1 minuto na strani brez kože. **Račja prsa pecite naprej** na rešetki v pečici **pri 120 °C (način**

Sestavine:

Za cmoke:

200 ml mleka
80 g masla
90 g pšeničnega zdroba
1 jajce (velikost M)
Sol
Sveže zmlet poper
Sveže nariban muškatni orešek

100 g malin
1 čajna žlička sesekljanega timijana
Olje za cvrtje

Za zeleno:

½ šopka timijana
500 g gomoljne zelene
3 jedilne žlice oljčnega olja
1 čajna žlička sladkorja
Sol

Sveže zmlet poper

Za račja prsa:

2 fileja račjih prsi (po 350–400 g)
Sol
Sveže zmlet poper
2 jedilni žlici olja
50 g sladkorja
50 ml malinovega kisa
1 kot oreh velik kos ingverja
50 ml perutninske osnove

delovanja zgornje in spodnje gretje) na **2. nivoju od spodaj 40 minut**. Pod rešetko vstavite pekač kot prestrežno posodo.

5 V posodi karamelizirajte sladkor z 1 jedilno žlico vode in zalijte s kisom. Ingver olupite, ga drobno sesekljajte in dodajte v posodo. Prilijte perutninsko osnovo in zgostite, tako da postane podobno sirupu. **Račja prsa** po strani s kožo premažite s pripravljenim sirupom, pri čemer 1 čajno žličko sirupa shranite. **Pecite** v pečici **pri 200 °C pod predhodno segretim žarom (veliki)** na **1. nivoju od spodaj 5 do 7 minut**.

6 Za pripravo cmokov operite in popivnajete maline. Polovico malin zmešajte s preostankom sirupa in timijanom. Iz zdrobove mase oblikujte 8 majhnih cmokov in jih napolnite s timijanom in malinami. Segrejte olje in v njem ocvrte cmoke (približno 5 minut).

7 Račja prsa pustite stati 2 do 3 minute, nato jih narežite na rezine in postrezite z zeleno in malinovimi zdrobovimi cmoki. Okrasite s preostalimi malinami.



Račja stegna s cimetom in citrusi

Za 4 osebe | Z zimskimi aromami

1 Račja stegna operite, jih popivajte in natrite z morskó soljo in poprom. Ingver olupite in narežite na rezine. Čilija razpolovite, odstranite semena in ju operite. Oboje skupaj s cimetovimi paličicami, zvezdastim janežem, malo morske soli in popra grobo zdrobite v možnarju.

2 Zavrite račjo mast in vanjo vmešajte začimbe. Citruse operite z vročo vodo, jih obrišite in z lupilnikom odrežite po 3 trakove (lupinice). Dodajte jih račji masti. **Račja stegna** dajte v nepregoren pekač in jih prelijte z mastjo. Pokrito **dušite** v pečici **pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj 1 ½ do 2 uri**.

3 Citruse olupite tako, da odstranite tudi belo kožico, izločite fileje in pri tem prestrezite sok. Iz lupin in kožic iztisnite sok. V ponvi karamelizirajte sladkor in ga zalijte s 100 ml soka citrusov. Dodajte ščepec cimeta in pustite, da malo povre. Dodajte fileje citrusov in 3 jedilne žlice račje masti ter 2 minuti segrevajte, a ne kuhajte.

Sestavine:

4 račja stegna
(po 300–400 g)
Morska sol
Sveže zmlet poper
4 cm ingverja
2 rdeča čilija
3 cimetove paličice
2 zvezdasta janeža
600 g račje ali gosje masti
1 neškropljena pomaranča
1 neškropljena rdeča grenivka
1 neškropljena mandarina ali klementina
1 neškropljena rdeča pomaranča
50 g sladkorja
Cimet v prahu
½ šopka žajblja
200 ml olja

4 Žajbelj operite, otresite do suhega in potrgajte lističe. Segrejte olje in na njem hrustljivo ocvrite lističe. Položite jih na kuhinjski papir, da se odtečejo, in jih rahlo solite.

5 **Račja stegna** vzemite iz masti in jih **pecite** na pekaču v pečici **pri 200 °C (način delovanja veliki žar)** na **3. nivoju od spodaj 15 do 20 minut**. Stegna postrezite s citrusi in potresena z žajbljem.

►► Namigi in triki

Zraven postrezite rezance, ki ste jih povaljali v žajbljevem maslu s ščepecem cimeta in morske soli. Račjo mast lahko hranite v hladilniku 1 do 2 tedna. Če dodate praženo čebulo, dobite namaz.

Cela raca z ingverjem in karameliziranim pomarančnim zeljem

Za 4 osebe | Vloženi trud se obrestuje 

1 Z race odrežite krilne kosti in odstranite drobovino. Raco operite in popivnajte. Po zunanji površini jo natrite s soljo, od znotraj pa s soljo in poprom.

2 Čebulo olupite. Pomarančo operite in obrišite. Oboje drobno narežite. Baziliko operite, otriesite do suhega, potrgajte lističe, drobno narežite in vse skupaj zmešajte. S tem nadevom napolnite **raco** in jo skupaj z juho dajte v pekač. **Pecite** v pečici **pri 140 °C (način delovanja peka s paro s 3. dodatki pare) na srednjem nivoju 2 do 2 ½ uri**. Na začetku pečenja sprožite prvi dodatek pare in po 1 oz. 2 urah drugega in tretjega.

3 Raco vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladi. Nadev vzemite iz race, odstranite kosti stegna, ločite stegna in prsi. Odstranite maščobo z račje osnove. **Kosti** grobo zdrobite. **Pražite** na pekaču v pečici **pri 200 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 minut**.

4 Za pripravo omake segrejte olje. Na njem popražite čebulo, narezano na kocke. Dodajte kocke zelene in korenja in popražite. Dodajte sladkor v prahu, na hitro karamelizirajte, dodajte paradižnikovo mezgo in vse skupaj še malo podušite.

Sestavine:

Za raco:

1 muškatna raca (2–2,5 kg) · Sol
Sveže zmlet poper
1 čebula
1 neškropljena pomaranča
½ šopka bazilike
1 l perutninske juhe

Za omako:

2 jedilni žlici olja
200 g na kocke narezane čebule
Po 80 g na kocke narezane gomoljne zelene in korenja
1 jedilna žlica sladkorja v prahu
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
150 ml rdečega vina
150 ml slivovega vina
1 strok česna
40 g ingverjevih orehov (v sirupu; iz trgovine z azijskimi živili)
1 čajna žlička jedilnega škroba · Morska sol
Sveže zmlet poper

Za zelje:

800 g mladega koničastega zelja
1 jedilna žlica sladkorja v prahu
50 g na kocke narezanega mrzlega masla
150 ml pomarančnega soka
100 ml perutninske juhe
1 lovorov list
Kajenski poper
Sol · Sveže zmlet poper

5 Zalijte s tretjino rdečega in tretjino slivovega vina in pustite, da povre. Tako nadaljujte, dokler ne porabite obeh vrst vina. Dodajte račje kosti, strt česen in račjo osnovo ter 1 uro kuhajte, tako da počasi vre.

6 Zelje očistite, ga narežite na 2 cm velike rombaste kose, operite in odcedite. V loncu karamelizirajte sladkor v prahu, dodajte zelje in polovico masla, dušite 2 do 3 minute in zalijte s pomarančnim sokom in perutninsko juho. Dodajte lovorov list, ščepec kajenskega popra, malo soli in popra in nepokrito dušite 20 minut. Vmešajte preostalo maslo.

7 Omako pretlačite. Pustite, da povre na ½ l. Ingverjeve oreške sesekljajte in dodajte omaki. Škrob gladko zmešajte z mrzlo vodo in z njim zgostite omako. Začinite s soljo in poprom.

8 **Dele race** položite na pekač, tako da je stran s kožo na vrhu. Premažite z ingverjevim sirupom (iz kozarca). Potresite z morsko soljo in **pecite** v pečici **pri 200 °C (način delovanja veliki žar) na 3. nivoju od spodaj 10 do 15 minut**. Raco postrezite z omako in zeljem.

Lakirana raca

s pak-choijem in solato iz manga in koriandra

Za 4 osebe | Delikatesa po kitajsko 633

1 Raco od zunaj in od znotraj operite, popivnajte in dajte v primerno posodo. Obe vrsti soli zmešajte s toliko vode, da se popolnoma raztopita. Slanico zlijte k raci in prilijte toliko vode, da je raca popolnoma prekrita. Pustite jo 3 do 4 dni v hladilniku, da se razsoli. Nato jo vzemite ven in popivnajte.

2 Za pripravo marinade zmešajte omako hoisin, sojino omako, med, rižev kis, mešanico petih začimb in čili v prahu. S tem premažite raco. Pokrito raco čez noč marinirajte v hladilniku. Preostanek marinade shranite.

3 Raco pecite na rešetki v pečici **pri 140 °C (način delovanja peka s paro s 3. dodatki pare) na srednjem nivoju 2 ½ do 3 ure.** Univerzalni pekač napolnite s perutninsko juho in vstavite pod rešetko. Na začetku pečenja sprožite prvi dodatek pare in po 1 oz. 2 urah še drugega in tretjega. Raco vsakih 30 minut premažite z marinado.

4 Raco po dolgem razpolovite in obrnjeno tako, da je koža na vrhu, **pecite** na rešetki v pečici **pri**

Sestavine:

Za raco:

1 raca (2,5–3 kg; očiščena)
50 g soli za razsol
50 g soli
400 ml perutninske juhe

Za marinado:

2 jedilni žlici omake hoisin
2 jedilni žlici sojine omake
2 jedilni žlici medu
2 jedilni žlici riževega kisa
1 čajna žlička praška petih začimb
½ čajne žličke čilija v prahu

Za solato:

1 mango (pribl. 500 g)
1 šopek koriandra
2 spomladanski čebuli
1 čajna žlička sladkorja v prahu
2 jedilni žlici riževega kisa
1 čajna žlička sezamovega olja
Sol · Sveže zmlet poper

Za pak-choi:

600 g pak-choija ali kitajskega zelja
1 jedilna žlica olja
1 čajna žlička sladkorja v prahu
1 jedilna žlica sojine omake

200 °C (način delovanja veliki žar) na 3. ali 4. nivoju od spodaj še 10 do 15 minut. Pod rešetko vstavite pekač kot prestrežno posodo. Tekočino iz univerzalnega pekača precedite v posodo in odstranite maščobo. Osnova naj povre na 200 ml.

5 Za pripravo solate olupite mango, meso odrežite od koščice in ga narežite na tanke trakove. Koriander operite, otresite do suhega in grobo sesekljajte. Spomladansko čebulo očistite, operite in narežite na tanke kolobarje. Oboje zmešajte z mangom. Iz sladkorja v prahu, riževega kisa in sezamovega olja pripravite marinado. Začinite s soljo in poprom. Marinado prelijte čez mangovo solato in dobro premešajte.

6 Pak-choi očistite, operite in drobno narežite. Popecite na olju. Dodajte sladkor v prahu in sojino omako ter 2 minuti dušite.

7 Raco razkosajte. Prsa in stegna narežite na rezine. Postrezite z omako, pak-choijem in solato iz manga in koriandra.



Dušena gosja prsa s solato iz jabolk in zelene

Za 4 osebe | Za hladne jesenske dni

1 Za pripravo gosi zmešajte **gosje kosti** z oljem in jih **pecite** na pekaču v pečici **pri 220 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 minut.** Kožo gosjih prsi poševno zarežite v razmiku 1 cm. Začinite s soljo in poprom. Meso položite v nepregoren pekač. Pustite, da se pečica ohladi.

2 V kozici segrejte 1 jedilno žlico gosje masti in na kocke narezano čebulo ter pražite 2 do 3 minute. Dodajte preostalo mast in zavrite. Timijan in pelin operite in dodobra otresite. Česen strite. Ingver olupite in narežite na rezine. Timijan, česen, pelin, ingver in pomarančno lupino primešajte gosji masti in s tem prelijte gosja prsa. **Meso** mora biti popolnoma prekrito z mastjo. **Pecite** v pečici **pri 100 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 2 ½ uri.**

3 Za pripravo solate olupite zeleno in jo narežite na 1 cm velike kocke. Zmešajte s sladkorjem v prahu, maslom ter malo soli in popra. Pecite pokrito v modelu za narastke v pečici na spodnjem nivoju 40 minut skupaj z gosjimi prsmi.

Sestavine:

Za gos:

2 fileja gosjih prsi
(po 500–600 g; z izluščenimi kostmi, kosti drobno sesekljane)
2 jedilni žlici olja • Sol
Sveže zmlet poper
600 g gosje masti
200 g na kocke narezane čebule
1 šopek timijana
1 šopek pelina
5 strokov česna
3 cm ingverja
Naribana lupinica
½ neškropljene pomaranče
½ l gosje osnove
80 ml balzamičnega kisa
2 jedilni žlici slivove čežane

Za solato:

600 g gomoljne zelene
1 čajna žlička sladkorja v prahu
1 jedilna žlica raztopljenega masla
Sol
Sveže zmlet poper
30 g pinjol
2 jabolki (boskop, braeburn)
3 jedilne žlice jabolčnega kisa
3 jedilne žlice oljčnega olja
4 stebila bazilike

4 Gosje kosti dajte v lonec, zalijte z gosjo osnovo in pokrito kuhajte 30 minut, tako da počasi vre. Osnovo prelijte skozi cedilo v manjši lonec. Dodajte balzamični kis in slivovo čežano. Omaka naj povre na 200 ml. Po želji jo zgostite s škrobom. Začinite s soljo in poprom.

5 Za solato v ponvi brez maščobe popražite pinjole. Jabolka olupite, odstranite pečke in jih tako kot zeleno narežite na 1 cm velike kocke. Kocke jabolk in zelene zmešajte v skledi in marinirajte z jabolčnim kisom in oljčnim oljem. Začinite s soljo in poprom. Baziliko operite in otresite do suhega. Potrgajte lističe in jih narežite na trakove. Baziliko in pinjole vmešajte v solato.

6 Pečico segrejte na 240 °C (način delovanja veliki žar). Gosja prsa vzemite iz masti in jih popivajte s kuhinjskim papirjem. Potresite s soljo in **pecite** na rešetki **na 3. ali 4. nivoju od spodaj 5 do 10 minut**, dokler koža ne postane hrustljava. Gosja prsa narežite in jih postrezite z omako in solato. Zraven se prilegajo krompirjevi kroketi.

Dušen gosji ragu v kruhovi skorjici

Za 4–6 oseb | Rustikalna zimska jed 

1 Gosje meso natrite s soljo in poprom. Čebulo, korenje in zeleno olupite in narežite na 1 cm velike kocke. V pekaču segrejte 2 jedilni žlici olja, na njem z vseh strani popecite gosje meso, nato ga vzemite iz pekača in dajte na stran. V pekaču na preostanku olja popecite na kocke narezano zelenjavo. Dodajte sladkor v prahu in karamelizirajte. Zraven na hitro popražite paradižnikovo mezgo in zalijte z eno tretjino rdečega vina. Rdeče vino skoraj popolnoma pokuhajte in tako nadaljujte, dokler vina ne porabite.

2 Meso položite v pekač in prilijte gosjo osnovo. Timijan operite in otriesite do suhega. Čokoladni oblivi grobo sesekljajte. Ribezovo marmelado, oblivi in timijan dodajte mesu. **Pokrito dušite** v pečici **pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj 1 uro**.

Sestavine:

1,2 kg mesa gosjih stegen
(brez kosti in kože)

Sol

Sveže zmlet poper

200 g čebule

100 g korenja

200 g gomoljne zelene

4 jedilne žlice olja

1 jedilna žlica sladkorja v prahu

1 jedilna žlica paradižnikove mezge

300 ml rdečega vina

600 ml gosje osnove

½ šopka timijana

40 g temnega čokoladnega obliva

1 jedilna žlica marmelade iz črnega ribeza

1 jedilna žlica zmešanega masla

1 jedilna žlica moke

1 beljak

1 kg testa za črni kruh
(pripravljeno testo;
ali naročite pri peku)

3 Zgnetite maslo in moko. Po kosmičih vmešajte v ragu. Na hitro zavrite na štedilniku, da se zgosti. Začinite s soljo in poprom.

4 Z ragujem napolnite nepregoren model in robove premažite z beljakom. **Testo** razvaljajte 1 cm debelo v velikosti modela in ga položite čez ragu. Robove dobro pritisknite in v sredini izrežite majhno zračno odprtino. **Pecite** na rešetki v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1. avtomatskim dodatkom pare)** na **2. nivoju od spodaj 40 do 50 minut**. Ragu postrezite s kruhovo skorjico.

► Namigi in triki

K raguju tekne sveža sezonska solata. Pri nakupu perutnine in mesa morate vedno paziti na kakovost. Pri tem so pomembni pogoji vzreje in prehranjevanja živali.

Gosja stegna s hruškovo-čebulno pito

Za 4 osebe | Ko se za božič zbere družina

1 Za pripravo mesa odstranite kožo s stegen in jo dajte na stran. Stegna začinite s soljo in poprom. Čebulo, korenje in zeleno olupite in narežite na 1 cm velike kocke. V pekaču segrejte 2 jedilni žlici olja, na njem z vseh strani popecite stegna in jih vzemite iz pekača. V pekaču na 2 jedilnih žlicah olja popecite na kocke narezano zelenjavo. Dodajte sladkor v prahu in na hitro karamelizirajte. Zraven na hitro popražite paradižnikovo mezgo in zalijte z eno tretjino rdečega vina. Rdeče vino naj skoraj popolnoma povre in tako nadaljujte, dokler vina ne porabite. V pekač položite **stegna** in prilijte gosjo osnovo. **Dušite** pokrito v pečici **pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2 nivoju od spodaj 3 ure.**

2 Za pripravo pit odtajajte listnato testo. Čebulo in hruške olupite. Čebulo narežite na tanke kolobarje, hruške pa razrežite na četrtine, jim odstranite pečke in jih narežite na tanke rezine. Oboje 5 minut dušite na maslu. Vmešajte crème fraîche in začinite s soljo in poprom.

3 Listnato testo razvaljajte približno 1/2 cm debelo. Izrežite 4 kroge (premera 12 cm). Čebulno maso porazdelite po testu in kroge položite na pekač.

Sestavine:

Za meso:

4 gosja stegna (po 400 g)
Sol
Sveže zmlet poper
200 g čebule
100 g korenja
200 g gomoljne zelene
5 jedilnih žlic olja
1 jedilna žlica sladkorja v prahu
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
300 ml rdečega vina
1/2 l gosje osnove
1–2 čajni žlički jedilnega škroba
1 strok česna
4 vejice majarona
Naribana lupina 1/2 neškropljene pomaranče

Za pite:

250 g listnatega testa (zamrznjenega)
3 bele čebule
2 zreli hruški
1 jedilna žlica masla
100 g crème fraîche · Sol
Sveže zmlet poper

Dodatno:

100 g mešanih zelišč (npr. peteršilj, rožmarin, žajbelj)
200 ml olja za cvrtje
Sol

4 Pecite v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1. avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut.** Po 10 minutah vklopite zmanjšanje količine vlage.

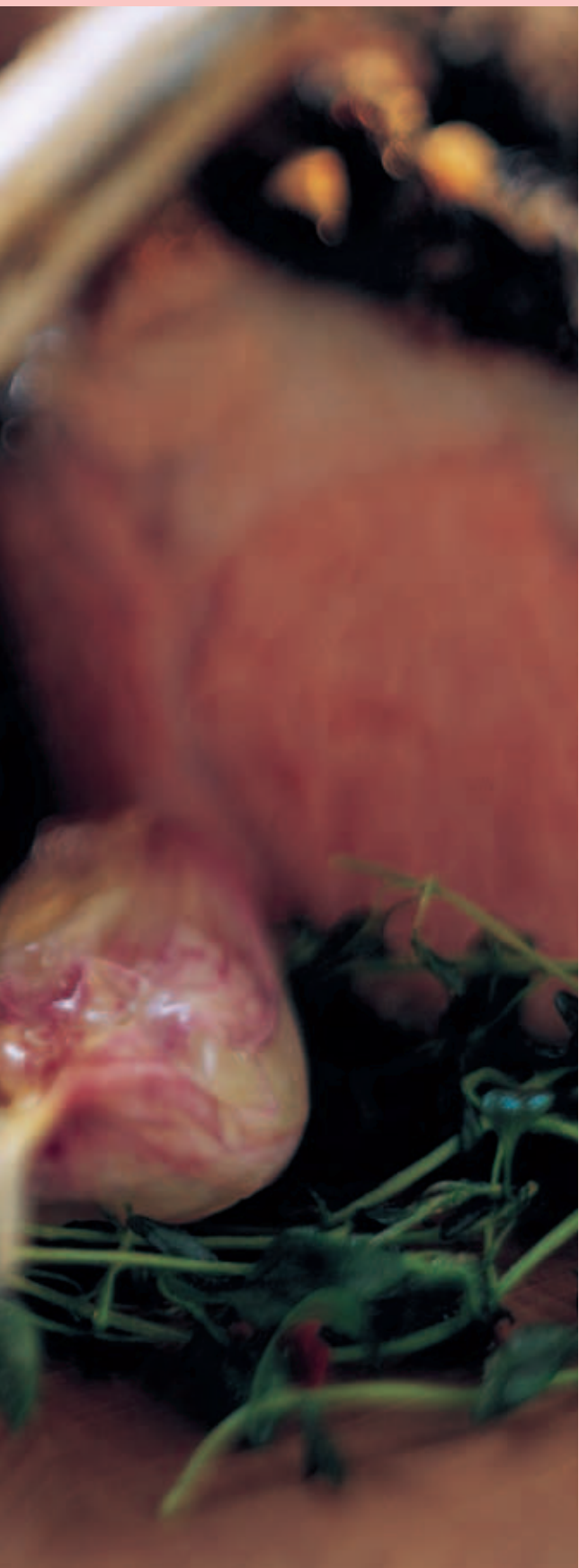
5 Zelišča operite, otriesite do suhega in potrgajte lističe. Segrejte olje in v njem hrustljivo ocvrte lističe. Odcedite na kuhinjskem papirju. Rahlo posolite. Kožo s stegen narežite na majhne kocke in jih na 1 jedilni žlici olja hrustljivo popecite. Odcedite na kuhinjskem papirju in rahlo posolite.

6 Omako pretlačite skozi cedilo. Zelenjavo in stegna ponovno položite v pekač. Škrob gladko zmešajte z 2 jedilnima žlicama mrzle vode. Omako zavrite in zgostite s škrobom. Česen strite z lupino vred. Majaron operite in dobro otriesite. Oboje s pomarančno lupino 1 minuto rahlo prevrte v omaki in začinite s soljo in poprom. Omako skozi cedilo prelijte čez stegna in vse skupaj pogrejte.

7 Gosja stegna postrezite na pladnju. Prelijte z omako in potresite z zelišči in ocvirki. Zraven postrezite pite.







Meso

Profesionalci že dolgo vedo: meso se odlično peče v pečici. Kajti tu se nežno pripravlja in ostaja čudovito sočno. Naslednji recepti prinašajo popestritev mesne kuhinje: pečeno v hrustljavi skorjici, dušeno v aromatični omaki ali pečeno v lastnem soku – vsaka od teh jedi lahko postane vaša najljubša.

Glazirani svinjski fileji z marelično zelenino zelenjavo

Za 4–6 oseb | Za posebne priložnosti

1 Svinjska fileja posolite in obilno popoprajte. V ponvi segrejte olje in na njem z vseh strani popecite fileja. Timijan operite in otesite do suhega. Skupaj s kisom in pesnim sirupom ga dodajte filejem in ju glazirajte, dokler nista enakomerno prekrita s tekočino. **Fileja nato pecite** na rešetki v pečici **pri 85 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2 nivoju od spodaj 50 minut**. Pod rešetko vstavite pekač kot prestrezno posodo.

2 Za pripravo zelenjave olupite čebulo, narežite jo na drobne kocke in podušite v posodi na jedilni žlici masla. Marelice operite, odstranite koščice, drobno narežite in dušite s čebulo. Zeleno olupite in narežite na ½ cm velike kocke. Rožmarin operite, otesite do suhega in skupaj z zeleno dajte k marelicam. Zalijte z zelenjavno osnovo in zeleno 20 minut kuhajte do mehkega. Ko tekočina že skoraj povsem povre, vmešajte preostalo maslo in crème double. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Rožmarin odstranite.

Sestavine:

Za file:

2 svinjska fileja (po 380 g; srednji kos brez glave fileja)

Sol

Sveže zmlet poper

1 jedilna žlica olja

3 vejice timijana

1 jedilna žlica balzamičnega kisa

1 jedilna žlica sirupa
sladkorne pese

Za zelenjavo:

1 bela čebula

2 jedilni žlici masla

4 marelice

300 g gomoljne zelene

3 vejice rožmarina

200 ml zelenjavne osnove

100 g crème double

Sol

Sveže zmlet poper

Sladkor

Dodatno:

500 g drobnega krompirja, ki se ne razkuha

Morska sol

3 Krompir dobro skrtačite in ga neolupljenega skuhajte v rahlo osoljeni vodi. V ponev dajte 50 ml kropa in 1 večji ščepec morske soli. Krompir odcedite in dajte v ponev. Kuhajte tako dolgo, da voda povre in na krompirju nastanejo majhni solni kristali.

4 Svinjske fileje postrezite narezane na rezine in z marelično-zelenino zelenjavo in krompirjem.

►► Namigi in triki

Fileje lahko potresete s praženimi pinjolami in ocvrto baziliko.

Pri nakupu svinjskih filejev morate paziti, da so rahlo rožnate barve in niso bledi. Najbolje je, če uporabljate bio živila.



Odojkov hrbet

s timijanovimi datlji in pečenimi paradižniki

Za 4–6 oseb | Nedeljska pečenka z orientalskim pridihom 

1 Odojkove kareje položite s kožo navzdol v pekač. Prilijte 400 ml perutninske juhe in **pecite 1 uro** v pečici **pri 100 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj**. Meso vzemite iz pečice in kožo z ostrim nožem zarežite v razmiku 1 cm. Kareje rahlo solite. Juho iz pekača vlijte k preostali juhi.

2 Pekač do suhega obrišite s kuhinjskim papirjem in v njem segrejte olje. Na njem najprej popražite na kocke narezano čebulo, nato dodajte kocke zelene in korenja ter vse skupaj zlatorjavo popecite. Na hitro karamelizirajte sladkor v prahu. Dodajte in popražite paradižnikovo mezgo. Zalijte z rdečim vinom in pustite, da malo povre. Dodajte strt česen in perutninsko juho. V pekač položite **kareje** tako, da je koža obrnjena navzgor, in **pecite 1 uro** v pečici **pri 160 °C (način delovanja peka s paro z 2 dodatkom pare)** na **2. nivoju od spodaj**. Na začetku pečenja sprožite 1. dodatek pare in po 30 minutah še drugega.

3 Zmešajte datlje, 2 jedilni žlici oljčnega olja in timijan. 8 rezin slanine prečno prerežite na pol in vanje zavijte datlje. Paradižnike

Sestavine:

Za odojka:

2 kareja odojka (po 500 g; s kožo in kostmi)

800 ml perutninske juhe

Sol

2 jedilni žlici olja

200 g na kocke narezane čebule

Po 80 g na kocke narezane gomoljne zelene in korenja

1 čajna žlička sladkorja v prahu

1 jedilna žlica paradižnikove mezge

¼ l rdečega vina

2 stroka česna

1 lovorov list

Naribana lupinica

½ neškropljene limone

15 g ingverja (v rezinah)

1 čajna žlička ras-el-hanout (orient. mešanice začimb)

Sveže zmlet poper

Dodatno:

200 g datljev (brez koščic; pribl. 16 kosov)

4 jedilne žlice oljčnega olja

1 jedilna žlica sesekljanega timijana

16 rezin slanine

8 majhnih paradižnikov · Sol

Sveže zmlet poper

operite, na zgornji strani jih križno zarežite in zavijte v preostalo slanino. Začinite s soljo in poprom. Preostalo oljčno olje segrejte v ponvi, primerni za uporabo v pečici, popecite datlje in dodajte paradižnike. 30 minut pred koncem pečenja mesa dajte ponev v pečico in pecite datlje in paradižnike skupaj z mesom.

4 Vzemite pekač iz pečice in omako pretlačite skozi cedilo. Iz pečice vzemite tudi datlje in paradižnike in jih shranite na toplem. **Kareje** še enkrat postavite v pečico in jih **pecite** na pekaču **pri 220 °C (način delovanja veliki žar)** na **2. ali 3. nivoju od spodaj 20 minut**, dokler koža ne postane hrustljava. Omako zavrite v loncu. Dodajte lovorov list, limonino lupino, ingver in ras-el-hanout. Pustite stati 10 minut in ponovno pretlačite. Po potrebi zgostite s škrobom. Odojkove kareje začinite s soljo in poprom in narežite na rezine.

5 Meso postrezite z omako, datlji in paradižniki. Zraven postrezite slani krompir, ki ste ga povaljali v maslu, limonini lupinici in koriandru.

Prekajena rebrca s hrenovo skorjico in rižoto

Za 4–6 oseb | Zahteva nekaj več časa

1 Rebrca razdelite tako, da ostaneta skupaj po dve kosti. Položite jih v pekač in prilijte toliko vode, da so prekrita, ter jih **pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 1 uro**. Jušno zelenjavo in rožmarin operite in ju dajte skupaj z medom k mesu ter pecite še 1 uro.

2 Za pripravo skorjice narežite toast na majhne kocke. Penasto umešajte maslo. Česen olupite, pehtran operite, otresite do suhega in osmukajte lističe. Česen in pehtran drobno seseklajte in skupaj z limonino lupinico in hrenom vmešajte v maslo. Dodajte kruhove kocke in gratinirno maso začinite s soljo in poprom. V foliji za živila oblikujte v »klobaso« in postavite na hladno.

3 Za rižoto odmerite približno 700 ml osnove, ki je nastala pri dušenju rebrc. Čebulo olupite, narežite na drobne kocke in v loncu popražite na oljčnem olju. Zraven na hitro popražite riž in prilijte 150 ml pripravljene osnove in limonin sok. Ko osnova skoraj povre, ji še enkrat dodajte isto količino in ponovno pustite, da

Sestavine:

Za rebrca:

2–3 kg prekajenih svinjskih rebrc

1 šopek jušne zelenjave

½ šopka rožmarina

3 jedilne žlice medu

Za skorjico:

150 g toasta (brez skorje)

150 g mehkega masla

1 strok česna

½ svežnja pehtrana

1 čajna žlička naribane

lupinice neškropljene

limone

60 g drobno naribanega

hrena

Sol

Sveže zmlet poper

Za rižoto:

1 bela čebula

2 jedilni žlici oljčnega olja

150 g riža za rižote (Arborio ali Carnaroli)

Sok 1 limone

1 jedilna žlica masla

50 g naribanega parmezana

Sveže zmlet poper

povre. Tako nadaljujte, dokler je ne porabite. Rižoto kuhajte na majhnem ognju 20 do 30 minut. Za konec vmešajte maslo in parmezan in ne kuhajte več. Začinite s poprom.

4 Žar (veliki) 5 minut predhodno segrevajte na 240 °C. Rebrca

vzemite iz preostanka prevretka in jih tako, da je lok zgoraj, drugo poleg drugega položite na pekač. Maso za gratiniranje narežite na ½ cm debele rezine, porazdelite po rebrcih in **zlato rjavo gratinirajte v pečici na 3. nivoju od spodaj**. Zraven postrezite rižoto

► Namigi in triki

Za spremembo lahko rižoto izboljšate s praženimi in drobno sesekljanimi lešniki ali mandljevimi lističi. Poleg rebrc postrezite svežo solato.

Pečenka v skorjici z zelenjavnim pirejem in s cmoki

Za 4–6 oseb | Ni samo za Bavarce 

1 **Kosti pecite** na pekaču v pečici **pri 220 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 30 minut.** Odlijte maščobo in kosti dajte na stran. Temperaturo nastavite na 160 °C. Pečenko položite v pekač tako, da je koža spodaj. Prilijte 400 ml juhe in pecite v pečici 45 minut. Pekač vzemite iz pečice in kožo rombasto zarežite. Meso rahlo posolite. Juho iz pekača prilijte k preostali juhi.

2 Pekač do suhega obrišite s kuhinjskim papirjem in v njem segrejte olje. Na njem zlatorjavo popražite na kocke narezano čebulo in nato še kocke zelene in korenja. Zraven popražite še paradižnikovo mezgo, zalijte s pivom in pustite, da malo povre. Dodajte kosti, strt česen in juho. V pekač položite **pečenko** tako, da je koža zgoraj, in **pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja peka s paro s 3 dodatki pare) na 2. nivoju od spodaj 1 ½ do 2 uri.** Na začetku pečenja sprožite 1. dodatek pare in na 30 minut še drugega in tretjega.

3 Za pripravo pireja olupite zelenjavo in jo narežite na koščke. Peteršilj operite, ga otriesite do suhega, potrgajte lističe in skupaj z zelenjavo dajte v skledo.

Sestavine:

Za pečenko:

500 g sesekljanih telečjih kosti
1,5 kg potrebušine (s kožo)
1,4 l perutninske juhe
Sol
2 jedilni žlici olja
200 g na kocke narezane čebule
Po 80 g na kocke narezane gomoljne zelene in korenja
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
¼ l sladnega piva
2 stroka česna

Za pire:

Po 400 g na kocke narezanega korenja, gomoljne zelene in korenine peteršilja
1 šopek peteršilja
1 čajna žlička mlete kumine
1 jedilna žlica masla · Sol
Sveže zmlet poper
Sveže nariban muškatni orešek

Za cmoke:

80 g na kocke narezane čebule
100 g masla
Po 1 jedilna žlica sesekljane majarona in peteršilja
200 ml mleka
3 jajca (velikost M)
Sol
Sveže zmlet poper
Sveže nariban muškatni orešek
400 g na kocke narezanega belega kruha
100 g belih drobtin
2 jedilni žlici toplotnega masla

Dodajte kumino in maslo ter dobro premešajte. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom in dajte v nepregoren model. Dušite pokrito uro in pol v pečici na 4. nivoju od spodaj skupaj s pečenko. Zelenjavo pirajte in shranite na toplem.

4 Za pripravo cmokov na 2 jedilnih žlicah masla popražite na kocke narezano čebulo. Dodajte zelišča in jih na hitro popražite, nato vzemite s štedilnika in vmešajte mleko in jajca. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom. Beli kruh zlatorjavo popražite na preostanku masla in dajte v veliko skledo. Vmešajte jajčno mleko in drobtine. Maso za cmoke zavijte s folijo za živila, zavijte v kuhinjsko krpo in prevežite s kuhinjskim sukancem. Kuhajte 45 minut v vreli vodi. Pustite, da se malo ohladi, narežite na tanke rezine in z obeh strani popecite na raztopljenem maslu.

5 Pekač vzemite iz pečice, omako pretlačite skozi cedilo in **pecite pečenko** v pečici **pri 220 °C (način delovanja veliki žar) na 3. nivoju od spodaj 15 do 20 minut.** Postrezite z omako, zelenjavnim pirejem in cmoki.



Glazirana medena šunka z ananasovim zeljem

Za 4–6 oseb | Vrnitev v obdobje naših babic 

1 Za pripravo pečenke olupite čebulo. Jušno zelenjavo operite in s čebulo, lovorovim listom in klinčki zavrite v zadostni količini vode. V tem počasi kuhajte meso 1 do 1 ½ ure.

2 Meso vzemite iz vode in tekočino prihranite. Kožo z ostrim nožem rombasto zarežite. V pekaču segrejte 2 jedilni žlici olja. Na njem podušite na kocke narezano čebulo, nato dodajte še kocke zelene in korenja ter zlatorjavo popecite. Potresite s sladkorjem v prahu in karamelizirajte. Dodajte paradižnikovo mezgo in jo na hitro popražite. Zalijte z rdečim vinom in pustite, da skoraj popolnoma povre. Dodajte strt česen, kumino in 800 ml tekočine, v kateri se je kuhalo meso.

3 **Pečenko** položite v pekač tako, da je koža zgoraj, in **pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja peka s paro s 3 dodatki pare) na 2. nivoju od spodaj 1 ½ uro**. Na začetku pečenja sprožite prvi dodatek pare in na 30 minut še drugega in tretjega. Meso vsakih 20 minut premažite z medom.

Sestavine:

Za pečenko:

1 čebula
1 šopek jušne zelenjave
3 lovorovi listi
5 klinčkov
1,5 kg prekajene šunke (iz stegna, s kožo)
5 jedilnih žlic olja
200 g na kocke narezane čebule
Po 80 g na kocke narezane gomoljne zelene in korenja
1 čajna žlička sladkorja v prahu
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
¼ l rdečega vina
2 stroka česna
½ čajne žličke semen kumine
2 jedilni žlici akacijevega medu
1 šopek žajblja · Sol
Sveže grobo zmlet poper

Za zelje:

1 bela čebula
1 jedilna žlica olja
500 g kislega zelja
400 ml zelenjavne juhe
300 g ananasovega mesa
1 lovorov list, 2 klinčka, 1 čili (v začimbni vrečki)
1 jedilna žlica masla
2 jedilni žlici marelične ali ananasove marmelade
Sol · Sveže zmlet poper

4 Žajbelj operite, otresite do suhega in potrgajte lističe. V ponvi jih hrustljivo popecite v preostanku olja. Odcedite na kuhinjskem papirju in rahlo posolite.

5 Za pripravo zelja olupite čebulo, narežite jo na drobne kocke in podušite na olju. Dodajte kislo zelje in ga na hitro podušite. Zalijte z juho. Ananas narežite na 1 cm velike kocke in ga skupaj z začimbno vrečko dodajte zelju. Vse skupaj pokrito kuhajte 30 do 40 minut. Vrečko odstranite. Vmešajte maslo in marmelado in zelje začinite s soljo in poprom.

6 Pekač vzemite iz pečice, omako pretlačite skozi cedilo in **pecite pečenko** v pečici **pri 220 °C (način delovanja veliki žar) na 2. nivoju od spodaj 20 do 30 minut**. Omaka naj povre na 600 ml. Začinite s poprom in po potrebi zgostite s škrobom. Medeno šunko razrežite in postrezite z omako in ananasovim zeljem. Zraven postrezite kuhan droben krompir, ki ste ga popekli na maslu in drobtinah.

Zavitek s salsiccio z rdečo peso in figovo gorčico

Za 4–6 oseb | Robato v fini preobleki

1 Za pripravo zavitka zmešajte mleto meso z rožmarinom in limonino lupinico in začinite s soljo in poprom. Rdečo peso narežite na ½ cm velike kocke, popivnajte jih s kuhinjskim papirjem in vmešajte v mleto meso. V ponvi segrejte maslo in na njem zlato rjavo popražite drobtine.

2 Vlečeno testo razvijte in na sprednjem delu po dolžini 6 cm široko namažite mleto meso. Nanj po dolžini položite klobase in premažite s preostalim mesom. Preostalo testo potresite z maslenimi drobtinami in zvijte od spredaj nazaj. Konce stisnite in s spojem navzdol položite na pekač. **Zavitek** premažite z maslom in **pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut**.

Sestavine:

Za zavitek:

- 500 g mletega telečjega mesa
- 1 jedilna žlica sesekljanega rožmarina
- 1 čajna žlička naribane lupinice neškropljene limone
- Sol · Sveže zmlet poper
- 200 g kuhane rdeče pese (vakuumsko pakirane)
- 3 jedilne žlice zmešanega masla
- 3 jedilne žlice belih drobtin
- 1 zavitek vlečenega testa (pribl. 200 g; iz hladilnika)
- 4 salsiccie ali pečenice ali klobase
- 1 jedilna žlica raztopljenega masla

Za gorčico:

- 4 sveže fige
- 200 ml rdečega portovca
- 50 ml balzamičnega kisa
- 1 jedilna žlica akacijevega medu
- 2 jedilni žlici dijonske gorčice
- 1 jedilna žlica gorčice s semeni

3 Za pripravo gorčice operite fige, jih popivnajte in drobno seseklajte. S portovcem, kisom in medom jih zavrite, tako da dobite sirupu podobno tekočino. Ko se nekoliko ohladi, vmešajte obe vrsti gorčice. Zavitek razrežite in postrezite s figovo gorčico.

► Namigi in triki

K zavitku s salsiccio tekne dušena špinača.

Salsiccia je italijanska vrsta klobase iz svinjskega mesa v naravnem črevu.

Je že soljena in odvisno od regije začinjena z različnimi zelišči.

Svinjska pečenka v poprovi omaki s smetano in zeliščno-kruhovim narastkom

Za 4–6 oseb | Za sladokusce, ki jim teknejo sladko-kisle dobrote

1 Za pripravo mesa dan prej olupite čebulo in jo narežite na drobne kocke. Meso narežite na 3 cm velike kose in ga skupaj s čebulo dajte v veliko skledo. Timijan operite in dodobra otriesite. Z rdečim vinom, kisom in začimbami ga dodajte mesu. Meso marinirajte 24 ur.

2 Naslednji dan prelijte marinado skozi cedilo, zavrite in ponovno pretlačite. Meso s čebulo dobro odcedite in z vseh strani popecite na olju v pekaču. Dodajte in na hitro popražite paradižnikovo mezgo in zalijte z marinado. Povrite do polovice in prilijte telečjo osnovo. **Omako dušite pokrito** do mehkega v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 2 do 2 ½ ure.**

3 Za pripravo kruhovega narastka zmešajte jajca, mleko in sesekljana zelišča. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom. Namastite nepregoren model in vanj položite rezine belega kruha. Prelijte z jajčnim mlekom in pustite stati 15 minut. Po narastku porazdelite kosmiče masla in **kruhov narastek pecite** v pečici **na 4. nivoju od spodaj skupaj z mesom 30 do 40 minut.**

Sestavine:

Za meso:

1 kg čebule
1,2 kg svinjskega mesa za golaž (iz hrbta ali stegna)
1 šopek timijana
½ l rdečega vina
¼ l rdečega vinskega kisa
15 zrn črnega popra
2 lovorova lista
5 brinovih jagod
2 jedilni žlici olja
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
1,2 l telečje osnove
60 g rženega kruha z otrobi
2 jedilni žlici jabolčne čežane
1 jedilna žlica sirupa sladkorne pese
Sol · Sveže zmlet poper
Pribl. 120 g kisle smetane

Za kruhov narastek:

4 jajca (velikost M)
400 ml mleka
2 jedilni žlici sesekljanih mešanih zelišč (npr. rožmarina, timijana, peteršilja)
Sol · Sveže zmlet poper
Sveže nariban muškatni orešek
Maščoba za pekač
300 g rezin belega kruha ali žemljic
50 g zmehčanega masla

4 Vzemite meso iz omake, omako pretlačite skozi cedilo in pustite, da malo povre. Grobo razdrobite rženi kruh, z jabolčno čežano in sirupom sladkorne pese ga dajte v omako in na hitro zavrite. Svinjsko meso segrejte v omaki in začinite s soljo in veliko popra.

5 Svinjsko pečenko v poprovi omaki porazdelite po globokih krožnikih in vsakega okrasite z 1 jedilno žlico kisle smetane. Odrežite malo narastka in ga postrezite z mesom.

►► Namigi in triki

Sirup sladkorne pese se uporablja predvsem tam, kjer se prideluje sladkorna pesa, kot namaz, za omake (marinirana govedina) ali kot priloga h krompirjevim kroketom.



Telečji hrbet

s skorjico iz kozic in krompirjevim pirejem

Za 4 osebe | Pod finim pokrivalom

1 Eno uro pred pripravo vzemite meso iz hladilnika. Slanino narežite na drobne kocke, v ponvi jih hrustljivo popecite in odcedite na kuhinjskem papirju. Kozice operite, popivnajte in narežite na ½ cm velike kocke. Dajte v skledo.

2 Piščančja prsa operite, popivnajte in narežite na majhne kose. Z malo soli in s smetano jih dobro pirajte v kuhinjskem mešalniku. Skupaj s slanino jih dajte h kozicam in dobro premešajte. Timijan operite, otriesite do suhega, potrgajte lističe in sesekljajte. Zmešajte z malo limoninega soka in maso začinite s soljo in poprom.

3 Meso začinite s soljo in poprom in ga premažite z nadevom 1 cm debelo. Pecite 1 minuto v ponvi na oljčnem olju najprej s strani, na kateri je skorjica. Obrnite in pecite 1 minuto še na drugi strani. **Rezine telečjega hrbta pecite** na rešetki v pečici **pri 85 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 50 do 60 minut.** Pod rešetko vstavite pekač kot prestrežno posodo.

4 Za pripravo pireja operite krompir, neolupljenega skuhajte

Sestavine:

Za meso:

4 rezine telečjega hrbta (po 160 g; 3 cm debele)

40 g dimljene trebušne slanine

5 olupljenih kozic (očiščenih)

60 g fileja piščančjih prsi · Sol

100 g mrzle smetane

4 vejice timijana

Limonin sok

Sveže zmlet poper

1 jedilna žlica oljčnega olja

Za pire:

500 g mokastega krompirja

Sol

150 ml mleka

2 jedilni žlici masla

Sveže zmlet poper

Dodatno:

3 šopke spomladanske čebule

120 g masla

1 čajna žlička sladkorja v prahu

50 ml zelenjavne juhe

Sol · Sveže zmlet poper

Sredica 1 stroka vanilije

Morska sol

v slani vodi in še toplega olupite. Segrejte mleko in maslo, prilijte h krompirju in pretlačite v pire. Začinite s soljo in poprom.

5 Spomladansko čebulo očistite in odstranite zelenje. Ostalo operite, narežite na kose in popecite v ponvi na 2 jedilnih žlicah masla. Potresite s sladkorjem v prahu, rahlo karamelizirajte in zalijte z juho. Dušite, dokler tekočina ne izhlapi. Solite in poprajte.

6 Preostalo maslo segrejte v loncu, da se razpeni, vmešajte vaniljino sredico in malo morske soli. Telečje rezine postrezite s krompirjevim pirejem in karamelizirano spomladansko čebulo. Zraven postrezite vaniljevo maslo.

» Namigi in triki

Kadar meso pečete pri nizkih temperaturah, ga morate vedno vzeti iz hladilnika 1 do 2 uri (odvisno od velikosti) pred pripravo, da pečenje ne traja predolgo.



Dušene telečje ličnice z zeliščno čebulo

Za 4 osebe | Za ljubitelje krepke kuhinje

1 S telečjih ličnic odstranite maščobo in kite. Začinite jih z morskno soljo in poprom ter z obeh strani močno popecite na oljčnem olju v pekaču. Vzemite iz pekača in dajte na stran. Čebulo in zelenjavo olupite oz. očistite, narežite na večje kocke in jih popecite na maščobi, ki je ostala po peki mesa, da dobijo barvo. Dodajte paradižnikovo mezgo in pražite 1 minuto. Zalijte z rdečim vinom in sirupom sladkorne pese in kuhajte, dokler se ne zgosti.

2 Zelišča operite in temeljito otriesite. Skupaj z začimbami jih dodajte zelenjavi in prilijte telečjo osnovo. Na koncu dodajte še **telečje ličnice** in **pokrito dušite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj 2 do 2 ½ uri**.

3 Čebulo olupite in jo približno 5 minut kuhajte v kipečem slanem kropu. Pustite, da se malo ohladi, nato z vsake čebule odrežite pokrovček, debel približno 1 cm. Čebule toliko izdolbite, da jih lahko napolnite z 1 jedilno žlico nadeva. Notranjost čebul in pokrovčke drobno sesekljajte in popražite na oljčnem olju. Dodajte crème fraîche in dušite 5 minut na šibkem ognju.

Sestavine:

Za meso:

8 telečjih ličnic (pribl. 1 kg)
Morska sol
Sveže zmlet poper
2 jedilni žlici oljčnega olja
200 g čebule
100 g korenja
100 g gomoljne zelene
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
400 ml rdečega vina
1 jedilna žlica sirupa sladkorne pese
Po 3 vejice timijana in rožmarina
1 lovorov list
8 pimentovih zrn
½ l telečje ali zelenjavne osnove
1 jedilna žlica dijonske gorčice

Za čebulo:

8 belih čebul (velikih pribl. 6 cm)
Morska sol
1–2 jedilni žlici oljčnega olja
2 jedilni žlici crème fraîche
4 jedilne žlice naribanega parmezana
1 jedilna žlica sesekljanega rožmarina
Sveže zmlet poper
8 rezin slanine
Maščoba za model

4 Vmešajte parmezan in rožmarin in začinite z morskno soljo in poprom. Z maso napolnite čebule in vsako čebulo ovijte z rezino slanine. Pritrdite z zoborebcom. **Čebule** položite v namaščen nepregoren model in **pecite** skupaj s telečjimi ličnicami v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **4. nivoju od spodaj zadnjih 25 minut**, dokler ne postanejo zlato rjave.

5 Medtem postavite telečje ličnice na toplo in sok od pečenja skozi cedilo prelijte v lonec. Omako povrite do polovice in začinite z morskno soljo in poprom. Vmešajte gorčico in odstavite z ognja. Telečje ličnice postrezite z omako in čebulami.

►► Namigi in triki

Zraven postrezite krompirjev pire (recept na strani 80) ali droben krompir, ki ga v lupini kuhate v slani vodi in nato v ponvi z vseh strani popražite na maslu z rožmarinom.

Telečja krača v kruhovem testu s solato z redkvicami

Za 4–6 oseb | Zunaj hrustljivo, znotraj sočno 

1 Koničasto zelje narežite na tanke trakove in ga na hitro blanširajte v slani vodi. Prelijte ga z mrzlo vodo in v kuhinjski krpi dobro ožmite. Peteršilj operite, otriesite do suhega in potrgajte lističe. Pinjole popražite v ponvi brez maščobe. Peteršilj, pinjole, parmezan in oljčno olje v možnarju ali kuhinjskem mešalniku obdelajte v pesto. Začinite s soljo in poprom, zmešajte s koničastim zeljem in dajte na stran.

2 Kruhovo testo razvaljajte na pravokotnik velikosti 40 x 25 cm. Meso prekajene telečje krače natrgajte na majhne koščke in zmešajte z izvlečkom slada. Po polovici kruhovega testa po dolžini porazdelite koničasto zelje in meso. Pokrijte z zgornjo polovico testa in z vseh strani dobro zatisnite.

Sestavine:

600 g koničastega zelja
Sol
1 šopek peteršilja
50 g pinjol
50 g naribanega parmezana
80 ml oljčnega olja
Sveže zmlet poper
1 kg kislega testa (glejte
½ recept na strani 204 ali
pripravljeno testo)
800 g prekajenega
kuhanega mesa telečje
krače (skuhano prejšnji dan,
glejte Namig)
1 ½ jedilne žlice izvlečka
slada (iz trgovine z zdravo
hrano)
Moka za posip
2 šopka redkvic
2 jedilni žlici belega
vinskega kisa
1 čajna žlička medu
2 jedilni žlici olja grozdnih
pečk
1 šopek drobnjaka

3 Hlebec potresite z moko in pustite stati 1 uro. Nato **pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 50 do 60 minut.** Ko je kruh pečen, ga pustite, da se nekoliko ohladi.

4 Redkvice očistite, operite in narežite na tanke rezine. Iz belega vinskega kisa, medu, olja grozdnih pečk, soli in popra zmešajte omako vinaigrette. Drobnjak operite, otriesite, narežite in vmešajte. Malo preden redkvice postrežete, jih marinirajte s pripravljeno omako. Telečjo kračo v kruhu z žagastim nožem narežite na 2 do 3 cm debele rezine in postrezite z redkvičino solato.

► Namigi in triki

Za meso telečje krače naj vam mesar prekadi telečjo kračo. Kuhajte jo v zadostni količini vode z 1 šopkom jušne zelenjave 2 do 3 ure. Kot alternativo lahko uporabite meso prekajenih rebric.

Telečja zvita pečenka s panceto in zeleninimi kaneloni

Za 4–6 oseb | Tako je všeč Italijanom

1 Za pripravo pečenke po dolgem zarežite meso in ga potolčite tako, da nastane 2 do 3 cm debel pravokotnik. Meso začinite s soljo in poprom. Česen olupite, baziliko operite, otresite do suhega in potrgajte lističe. Česen, baziliko, pinjole in kapre drobno sesekljajte in porazdelite po mesu. Meso zvijte. Pečenko ovijte z rezinami pancete in jo prevežite s kuhinjskim sukancem.

2 **Pečenko** poprajte in jo v ponvi s prevleko proti prijemanju 3 do 4 minute z vseh strani pecite na oljčnem olju. Nato jo dajte na pekač in **pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja peka s paro z 2 dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 45 do 60 minut**. Na začetku pečenja sprožite prvi dodatek pare in po 10 minutah še drugega.

3 Za pripravo kanelonov olupite krompir in zeleno in ju narežite na 1 ½ cm velike kocke. Podušite jih v posodi na maslu, zalijte z zelenjavno juho in počasi kuhajte do mehkega (približno 30 minut). Zadnjih 5 minut kuhajte nepokrito, da tekočina lahko izpari.

Sestavine:

Za pečenko:

1,5 kg telečjega mesa (vrat)

Morska sol

Sveže grobo zmlet poper

2 stroka česna

1 šopek bazilike

100 g pinjol

80 g kaper (vloženih)

120 g pancete

(ital. trebušna slanina) ali
slanine (v rezinah)

3 jedilne žlice oljčnega olja

Za kanelone:

200 g mokastega krompirja

400 g gomoljne zelene

1 jedilna žlica masla

200 ml zelenjavne juhe

150 g naribanega parmezana

Sol

Sveže zmlet poper

Sveže nariban muškatni
orešek

500 g kanelonov

Maščoba za pekač

150 g smetane

150 g crème fraîche

4 Zelenjavo pirajte in vmešajte 50 g parmezana. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom. S pomočjo brizgalne vrečke napolnite kanelone z maso.

5 Namastite nepregoren model in vanj enega poleg drugega položite kanelone. Zmešajte smetano, crème fraîche in preostanek parmezana ter to maso porazdelite po kanelonih. Začinite s soljo in poprom in 25 minut pred koncem pečenja vstavite na 4. nivo od spodaj ter pecite skupaj s pečenko.

6 Pečenko razrežite in postrezite s kaneloni. Po želji okrasite z baziliko.

►► Namigi in triki

Zraven postrezite dušeno spomladansko čebulo: očistite 2 šopka spomladanske čebule, jo operite in narežite na približno 6 cm dolge kose. Popražite jih na 1 jedilni žlici masla in začinite s soljo, poprom in malo sladkorja.



Ramstek

s pehtranovo-gorčičnim maslom

Za 4 osebe | Sočen užitek v rezinah

1 Zrezke začinite s soljo in poprom. V ponvi segrejte oljčno olje in na njem z obeh strani popecite zrezke (1 do 2 minuti). Timijan operite in dodobra otresite. Strite česen in ga skupaj s timijanom dajte v ponev. V tem na hitro povaljajte **zrezke** in jih nato **pecite** na rešetki v pečici **pri 85 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 40 do 50 minut**. Pod rešetko vstavite pekač kot prestrezno posodo.

2 Češnjev paradižnik operite in dajte v nepregoren model. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Timijan operite in otresite do suhega. Česen strite in skupaj s timijanom in oljčnim oljem dajte k paradižnikom. Pecite v pečici na 3. ali 4. nivoju od spodaj skupaj z mesom 30 minut.

3 Maslo penasto umešajte z metlico. Pehtran operite in otresite do suhega, potrgajte lističe in jih drobno sesekljajte. Z gorčico in medom jih vmešajte v maslo. Maso začinite s soljo in poprom, v foliji za živila zvijte v podolgovat bonbon in postavite na hladno.

Sestavine:

Za zrezke:

4 ramsteki (po 220 g;
3 cm debeli)
Sol · Sveže zmlet poper
2 jedilni žlici oljčnega olja
4 vejice timijana
1 strok česna

Za paradižnike:

250 g češnjevega
paradižnika
Sol · Sveže zmlet poper
Sladkor
4 vejice timijana
1 strok česna
4 jedilne žlice oljčnega olja

Za maslo:

140 g zmehčanega masla
1/2 šopka pehtrana
1 jedilna žlica dijonske
gorčice
1 čajna žlička medu

Sol · Sveže zmlet poper

Za pire:

400 g gomoljne zelene
1 jedilna žlica masla
100 ml perutninske osnove
200 g smetane
Sol · Sveže zmlet poper

4 Za pripravo pireja olupite zeleno in jo narežite na 1 cm velike kocke. V loncu segrejte maslo in na njem 2 minuti pražite kocke zelene. Zalijte s perutninsko osnovo in smetano ter pokrito počasi kuhajte 20 do 30 minut. Začinite s soljo in poprom in dobro pirirajte.

5 **Maslo** odvijte iz folije in ga narežite na 1 cm debele rezine. **Porazdelite jih po ramsteki in raztopite** na pekaču v pečici **pri 85 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 2 do 3 minute**. Po krožnikih porazdelite zelenin pire in paradižnike. Poševno zarezite ramsteke in jih postrezite na pireju in paradižnikih.

►► Namigi in triki

Namesto pehtranovo-gorčičnega masla se k ramstekom prilega tudi čemaževa skorjica z dušene pečenke (glejte stran 88). Ramstek ali rostbif mora biti dobro uležan (vsaj 2 tedna) in marmoriran.



Dušena goveja pečenka s čemaževno skorjico in biserno čebulico

Za 4–6 oseb | Nedeljska pečenka malo drugače

1 Čebulo, korenje, gomoljno zeleno in korenino peteršilja olupite in narežite na majhne kocke. Govedino začinite s soljo in poprom in jo v pekaču dobro popecite na 2 jedilnih žlicah olja. Meso vzemite iz pekača in popražite zelenjavne kocke. Dodajte in na hitro popražite paradižnikovo mezgo in sirup sladkorne pese. Zalijte z rdečim vinom in pustite, da do polovice povre. Prilijte juho in dodajte začimbe. V pekač položite **meso** in pokrito **dušite** v pečici **pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 2 uri**. Odmerite 200 ml pečenkine osnove.

2 Medtem operite čemaž, ga otrsate in liste drobno narežite. Maslo penasto umešajte in vmešajte čemaž. Dodajte drobtine in parmezan. Maso začinite s soljo in poprom, nato jo v foliji za živila oblikujte v »klobaso« in postavite na hladno.

3 Biserno čebulico namočite v topli vodi, olupite in popecite na preostanku olja. Potresite s sladkorjem in čebulice na hitro karamelizirajte. Zalijte s pečenkino

Sestavine:

150 g čebule

Po 60 g korenja, gomoljne zelene in korenine peteršilja

1 kg govedine (pleče)

Sol

Sveže zmlet poper

3 jedilne žlice olja

1 čajna žlička paradižnikove mezge

1 čajna žlička sirupa sladkorne pese

¼ l rdečega vina

¾ l zelenjavne ali goveje juhe

2 lovorova lista

6 zrn pimenta

2 klinčka

50 g čemaževih listov

120 g zmehčanega masla

150 g belih drobtin

1 jedilna žlica naribanega parmezana

400 g biserne čebulice ali šalotk

1 čajna žlička sladkorja

osnovo. Čebulice kuhajte do mehkega 20 minut.

4 Meso vzemite iz posode, ocedite in položite v nepregoren model. Čemaževno maslo narežite na rezine in porazdelite po mesu. Pečenkino osnovo pretlačite skozi cedilo in povrite na 350 ml. Biserne čebulice skupaj z osnovo prilijte k mesu in pogrejte.

5 **Žar (veliki) predhodno 5 minut segrevajte na 240 °C in gratinirajte meso na 3. nivoju od spodaj 2 do 3 minute.** Meso razrežite na rezine in postrezite s čebulicami in omako. Zraven lahko ponudite rezance (npr. pappardelle) ali krompir.

►► Namigi in triki

Čemaž je sorodnik česna in ga prepoznamo po močnem vonju. Liste nabiramo maja ali junija pred cvetenjem. Kot alternativo lahko uporabite tudi 50 g čemaževega pesta (iz kozarca).

Sredozemske goveje rulade z gorčičnim sadjem in praženo čebulo

Za 4 osebe | Klasika po italijansko

1 Za pripravo rulad olupite belo čebulo, narežite jo na trakove in svetlorjavo popražite na 1 jedilni žlici oljčnega olja. Rulade razprostrite drugo poleg druge in jih začinite s soljo in poprom. Spodnjo polovico rulad obložite s po 1 rezino šunke. Gorčično sadje drobno seseklajte in porazdelite po šunki, po vrhu položite trakove čebule in rulade zvijte od spodaj navzgor ter jih prevežite s kuhinjskim sukancem.

2 V pekaču segrejte preostalo olje in na njem z vseh strani popecite rulade. Rulade vzemite iz pekača in v njem popražite na kocke narezano čebulo, zeleno in korenje. Dodajte in na hitro popražite sladkor in paradižnikovo mezgo. Zalijte z eno tretjino rdečega vina in pustite, da skoraj popolnoma povre. Nadaljujte tako, dokler rdečega vina ne porabite do konca.

3 Zelišča operite in otriesite do suhega. K zelenjavi prilijte govejo juho. Dodajte rožmarin, timijan, lovorove liste in poprova zrna. **Rulade** položite v pekač in do mehkega **dušite** v pečici **pri 140 °C (način delovanja zgornje**

Sestavine:

Za rulade:

2 beli čebuli
3 jedilne žlice oljčnega olja
6 govejih rulad (po 160 g)
Sol · Sveže zmlet poper
6 rezin šunke
120 g italijanskega
vloženega gorčičnega sadja
(mostarda di frutta)
160 g na kocke narezane
čebule
Po 80 g na kocke narezane
gomoljne zelene in korenja
1 čajna žlička sladkorja
1 jedilna žlica paradižnikove
mezge
1/2 l rdečega vina
3 vejice rožmarina
3 vejice timijana
800 ml goveje juhe ali
telečje osnove
2 lovorova lista
12 zrn črnega popra
Za čebulo:
4–5 čebul
1 jedilna žlica moke
1/2 čajne žličke paprike
v prahu (sladke)
Olje za cvrtje

**in spodnje gretje) na 2. nivoju od
spodaj 1 1/2 do 2 uri.**

4 Čebulo olupite in narežite na 2 do 3 mm debele kolobarje. Zmešajte moko in papriko v prahu in v tem povaljajte čebulne kolobarje. Rahlo otriesite. Segrejte olje in na njem hrustljivo ocvrite čebulne kolobarje.

5 Rulade vzemite iz pekača in omako pretlačite v loncu. Povrite jo na 1/2 l, začinite s soljo in poprom in po potrebi zgostite s škrobom. Odstranite kuhinjski sukanec in pogrejte rulade v omaki. Rulade poševno prerežite na pol in po tri polovičke na osebo razdelite po krožnikih. Prelijte z omako in čez rulade položite praženo čebulo.

► Namigi in triki

Zraven postrezite polento s pestom: zavrite 350 ml mleka in vmešajte 80 g instant polente. Kuhajte 1 minuto. Vmešajte 3 jedilne žlice pesta (iz kozarca). Po potrebi razredčite z vodo. Začinite s soljo in poprom.

Rožnat goveji file

z vanilijevo ječmenovo kašo z rdečim vinom

Za 4–6 oseb | Za sladokusce

1 Eno uro pred pripravo vzemite file iz hladilnika. Z mesa odstranite kožo in kite. Začinite z mešanico petih začimb, soljo in poprom. **Meso** v 5 minutah z vseh strani popecite na olju. Nato ga **pecite** na rešetki v pečici **pri 85 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 2 uri**, da postane rožnato. Pod rešetko postavite pekač kot prestrežno posodo. S termometrom za meso merite središčno temperaturo mesa – znašati mora od 58 do 60 °C.

2 Ješprenjček kuhajte v veliki količini slane vode 15 minut in ga nato sperite pod mrzlo vodo. Šalotke olupite, narežite na drobne kocke in v loncu popražite na oljčnem olju. Dodajte ješprenjček in dušite 1 minuto. Zalijte z rdečim vinom in s portovcem in pustite, da skoraj popolnoma povre. Dodajte sredico vanilije in perutninsko osnovo ter počasi kuhajte 30 minut. Na koncu vmešajte še kocke masla in odstavite z ognja. Ječmenova kaša mora biti gosta. Začinite jo s soljo in poprom.

Sestavine:

Za file:

1 kg govejega fileja (srednji del; pribl. 7–8 cm debel)
 1/2 čajne žličke petih začimb v prahu

Sol · Sveže zmlet poper

1 jedilna žlica olja

1/2 šopka timijana

2 jedilni žlici masla

Za ječmenovo kašo:

200 g ješprenjčka

Sol · Sveže zmlet poper

3 šalotke

2 jedilni žlici oljčnega olja

150 ml rdečega vina

100 ml rdečega portovca

Sredica 2 strokov vanilije

1/2 l perutninske osnove

50 g na kocke narezanega mrzlega masla

Dodatno:

300 g spomladanske zelenjave (npr. drobnega korenja, sladkega graha, spomladanske čebule, kolerabe)

Sol · Sveže zmlet poper

3 jedilne žlice masla

Sladkor

3 Spomladansko zelenjavo očistite oz. olupite, operite in jo blanširajte v slani vodi, tako da ostane čvrsta. Prelijte jo z mrzlo vodo in 2 do 3 minute dušite na maslu. Začinite s soljo, poprom in malo sladkorja.

4 Za pripravo fileja operite in dodobra otresite timijan. V ponvi segrejte maslo, da se speni. Vanj položite timijan in goveji file in ga 1 minuto obračajte v njem.

5 Vanilijevo ječmenovo kašo in nekaj zelenjave porazdelite po krožnikih. Meso narežite na rezine in položite na krožnike.

►► Namigi in triki

Po želji lahko fileje potresete tudi z ocvrtimi zelišči. Za to v ponvi segrejte 1 cm olja in v njem hrustljivo ocvrite lističe rožmarina, peteršilja ali timijana. Odcedite na kuhinjskem papirju in posolite.



Goveji rep

z jurčki in zeliščno solato

Za 6 oseb | Delikatesa posebne vrste

1 Goveji rep začinite s soljo in poprom. V pekaču segrejte olje in na njem z vseh strani popecite kose mesa. Dodajte na kocke narezano zelenjavo in jo skupaj z mesom pražite 5 do 10 minut. Potresite s sladkorjem in na hitro karamelizirajte. Dodajte in popražite paradižnikovo mezgo, zalijte z eno tretjino rdečega vina in pustite, da skoraj popolnoma povre. Tako nadaljujte, dokler rdečega vina ne porabite do konca.

2 Zelišča operite in otriesite do suhega, česen olupite. Česen, zelišča, lovorove liste in govejo juho dodajte mesu in zelenjavi. **Omako pokrito dušite 2 uri v pečici pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj.**

3 Meso vzemite iz pekača, pustite, da se malo ohladi, in odstranite kosti. Omako pretlačite v lonec in povrite na ½ l. Škrob gladko zmešajte z malo mrzle vode in z njim rahlo zgostite omako. Začinite s soljo in poprom.

4 Jurčke očistite (ne perite) in jih narežite na 1 ½ cm velike kocke. V ponvi segrejte maslo, na njem

Sestavine:

1,2 kg govejega repa
(v 4 do 5 cm debelih kosih)
Sol · Sveže zmlet poper
2 jedilni žlici olja

200 g na kocke narezane
čebule

Po 100 g na kocke narezane
gomoljne zelene in korenja

1 jedilna žlica sladkorja
1 jedilna žlica paradižnikove
mezge

600 ml rdečega vina

3 vejice rožmarina

3 vejice timijana

2 stroka česna

2 lovorova lista

1 l goveje juhe

1–2 čajni žlički

krompirjevega škroba

400 g svežih jurčkov

1 jedilna žlica masla

200 g mletega telečjega
mesa ali mesnega nadeva
(glejte recept na strani 98)

1 jedilna žlica sesekljanega
peteršilja

200 g svinjske mrežice
(naročite pri mesarju)

Maščoba za pekač

2 šopka divjih ali mešanih
zelišč

Staran balzamični kis

Oljčno olje

1 do 2 minuti pražite jurčke in jih začinite s soljo in poprom. 6 jedilnih žlic gob dajte na stran za nadev, ostalo naj bo na toplem.

5 Zmešajte meso govejega repa, mleto teletino in peteršilj ter maso začinite s soljo in poprom. Svinjsko mrežico razdelite na 6 kosov po 25 x 25 cm. Mesno maso porazdelite po sredini mrežic, v meso naredite majhno jamico in jo napolnite s po 1 jedilno žlico jurčkovega nadeva. Robove mrežice trdno zapognite.

Mesne paketke položite v namaščen nepregoren model tako, da je spoj na spodnji strani, in **pečite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut**. Občasno premažite z malo omake.

6 Zelišča operite in otriesite do suhega. Marinirajte z balzamičnim kisom in oljčnim oljem ter jih porazdelite po krožnikih. Po krožnikih porazdelite tudi gobe. Zraven položite meso in prelijte z omako. Kot prilogo postrezite maslene žličnike.



Ossobuco iz jagnječje krače s kokosom, paradižniki in koriandrom

Za 4 osebe | Z azijskim pridihom

1 Rezine jagnječjih krač posolite. Čebulo olupite in narežite na drobne kocke. V pekaču segrejte olje in na njem z vseh strani popecite meso. Dodajte čebulo in jo skupaj z mesom na hitro popražite. Zalijte s kokosovim mlekom, dodajte paradižnik in na hitro zavrite. Čilija po dolgem razpolovite, odstranite semena, operite in drobno sesekljajte. Ingver olupite in naribajte. Dodajte mesu skupaj z zelenim poprom in čilijem ter začinite s soljo. **Omake dušite pokrito** do mehkega v pečici **pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj (približno 2 uri).**

2 Pak-choi očistite, operite in odcedite na kuhinjskem papirju. Narežite na 3 do 4 cm dolge kose. V ponvi segrejte olje in ga na njem pražite 1 minuto. Dodajte sojino omako in sezamovo olje ter dušite 3 do 4 minute.

Sestavine:

Za meso:

4–5 jagnječjih krač
(po 350 g; v 3 cm debelih rezinah)

Sol

1 čebula

2 jedilni žlici olja

400 ml kokosovega mleka

600 g paradižnika v kosih
(iz pločevinke)

2 rdeča čilija

3 cm ingverja

1 jedilna žlica zelenega popra
(vloženega)

Za pak-choi:

400 g pak-choija ali kitajskega zelja

1 jedilna žlica olja

2 jedilni žlici sojine omake

1 čajna žlička sezamovega olja

Dodatno:

1 jedilna žlica kokosove moke

1 šopek koriandra

3 Kokosovo moko zlatorjavo popražite v ponvi brez maščobe. Koriander operite, otresite do suhega in skupaj s stebelci drobno sesekljajte.

4 Ossobuco porazdelite po globokih krožnikih, čezenj dajte malo pak-choija in potresite s koriandrom in kokosovo moko. Kot prilogo postrezite dišeči riž ali pečene jajčne rezance.

» Namigi in triki

Klasični ossobuco prihaja iz Italije in se pripravlja iz rezin telečje krače s paradižnikom, korenjem, čebulo in juho ali belim vinom. Italijanska različica se postreže z rižoto ali polento.

Pečeno jagnječje stegno s kandiranim česnom

Za 4–6 oseb | Kot v Sredozemlju 

1 Jagnječje stegno začinite s soljo in poprom. V pekaču segrejte oljčno olje in na njem z vseh strani popecite stegno. Meso vzemite iz pekača in v njem popražite na kocke narezano čebulo. Dodajte kocke gomoljne zelene in korenja in jih popražite skupaj s čebulo. Dodajte in na hitro popražite paradižnikovo mezgo in zalijte z rdečim vinom. Pustite, da rdeče vino skoraj popolnoma povre.

2 Dodajte perutninsko juho in paradižnike. Rožmarin operite in otriesite do suhega, ga dodajte v pekač skupaj z lovorovimi listi ter zavrite. Jagnječje stegno dajte v pekač in ga obložite z rezinami pancete.

3 Jagnječje stegno pecite v pečici pri 130 °C (način delovanja peka s paro s 3 dodatki pare) na 2. nivoju od spodaj 2 ½ do 3 ure. Na začetku pečenja sprožite prvi dodatek pare in na 1 uro še drugega in tretjega.

4 Česen olupite, ga dajte v mleko in pustite, da 5 minut počasi vre. Mleko zlijte stran in stroke česna sperite pod mrzlo vodo. V majhni kozici karamelizirajte sladkor in dodajte česen. Zalijte

Sestavine:

Za pečenko:

1 jagnječje stegno
(pribl. 1,8 kg; brez kosti)
Sol · Sveže zmlet poper
3 jedilne žlice oljčnega olja
150 g na kocke narezane
čebule
Po 80 g na kocke narezane
gomoljne zelene in korenja
1 jedilna žlica paradižnikove
mezge
400 ml rdečega vina
450 ml perutninske juhe
400 g paradižnika
(iz pločevinke)
5 vejic rožmarina
2 lovorova lista
100 g pancete
(ital. trebušne slanine) ali
slanine (v rezinah)
400 g belega fižola
(iz pločevinke)
1–2 čajni žlički naribane
lupine neškropljene limone

Za česen:

2 glavici mladega česna
(20–24 majhnih strokov)
200 ml mleka
40 g sladkorja
40 ml belega balzamičnega
kisa
50 ml perutninske juhe
30 g na kocke narezanega
mrzlega masla

z belim kisom in perutninsko juho. 10 minut dušite na šibkem ognju in nato kuhajte tako dolgo, da tekočina povre in postane podobna sirupu. Vmešajte maslo in kandirani česen postavite na toplo.

5 Meso vzemite iz pekača in ga položite na rešetko ter pecite v pečici pri 240 °C (način delovanja veliki žar) na 3. nivoju od spodaj, dokler panceta ne postane hrustljava. Omako v pekaču postavite na kuhalno ploščo. Odstranite rožmarin in lovorove liste. Ocedite beli fižol in ga dodajte omaki. Zavrite in začinite s soljo, poprom in limonino lupino.

6 Fižolov ragu porazdelite po krožnikih. Stegno razrežite in dajte na fižol. Okrasite ga s kandiranim česnom in pokapajte z malo sirupa.

Jagnječji hrbet

s krokantovo skorjico in balzamično zelenjavo

Za 4 osebe | Ne le za veliko noč

1 Jagnječji hrbet začinite s soljo in poprom in ga na oljčnem olju z obeh strani pecite 2 do 3 minute. Nato ga položite na rešetko v pečico in **pecite pri 85 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 50 minut.** Pod rešetko vstavite pekač kot prestrezno posodo.

2 V ponvi zlatorjavo karamelizirajte sladkor. Dodajte pinjole, hitro premešajte in takoj dajte na pekač. Pustite, da se ohladijo, nato jih drobno seseklajte. Prav tako drobno seseklajte olive. Penasto umešajte maslo in vanj vmešajte pinjolni krokant, olive, rožmarin in drobtine. Začinite s soljo in poprom. Maso dajte v vrečko za zamrzovanje živil in jo z valjarjem razvaljajte približno 7 mm debelo. Postavite na hladno v hladilnik.

3 Zelenjavo očistite oz. olupite in operite. Čebulo, jajčevce in papriko narežite na 2 cm velike koščke. Bučko narežite na 1 cm debele rezine. V ponvi segrejte oljčno olje in na njem popražite papriko, jajčevce in čebulo in dušite 10 minut na majhnem ognju. Rožmarin operite in otriesite do

Sestavine:

Za meso:

2 jagnječja hrbta
(po 650 g;
s kostmi)

Sol · Sveže zmlet poper

2 jedilni žlici oljčnega olja

1 jedilna žlica sladkorja

80 g pinjol

60 g črnih oliv (brez koščic)

100 g zmešanega masla

1 čajna žlička sesekljanega
rožmarina

1 jedilna žlica belih drobtin

Za zelenjavo:

1 bela čebula

1 jajčevce

1 rdeča paprika

1 srednje velika bučka

2 jedilni žlici oljčnega olja

2 vejici rožmarina

1 strok česna

Sol · Sveže zmlet poper

100 ml balzamičnega kisa

100 ml rdečega grozdnega
soka ali portovca

50 g sladkorja

suhega. Skupaj z rezinami bučk in strtim česnom ga dodajte ostali zelenjavi. Dušite še 5 minut in začinite s soljo in poprom. Česen in rožmarin odstranite in zelenjavo postavite na toplo.

4 Kis, grozdni sok in sladkor zavrite in pustite, da toliko povrejo, da nastane sirupu podobna tekočina. Z njo marinirajte zelenjavo, malo preden jo postrežete.

5 Jagnječji hrbet vzemite iz pečice. **Žar (veliki) predhodno ogrejte na 240 °C.** Iz hladilnika vzemite maso za skorjico in jo prerežite na pravokotnika v velikosti jagnječjega hrbta. Z njima obložite **meso** in **gratinirajte pod žarom na 3. nivoju od spodaj 3 do 5 minut.**

►► Namigi in triki

Kot prilogo postrezite droben krompir, ki ste ga najprej skuhal, nato pa popražili na oljčnem olju in potresli z morskjo soljo. Pri nakupu jagnječjega mesa pazite na to, da kupite meso mladih živali.



Srnin hrbet v skorjici iz belega kruha s pečeno jabolčno čežano

Za 4 osebe | Prefinjena praznična jed

1 V pekaču segrejte 2 jedilni žlici olja in na njem z vseh strani 10 do 15 minut pecite srnine kosti. Dodajte na kocke narezano čebulo, zeleno in korenje in skupaj s kostmi pražite 10 minut. Potresite s sladkorjem v prahu in na hitro karamelizirajte. Dodajte in popražite paradižnikovo mezgo, zalijte z eno tretjino rdečega vina in pustite, da skoraj popolnoma povre. Nadaljujte tako, dokler do konca ne porabite rdečega vina. Dodajte divjačinsko osnovo in kuhajte 1 uro tako, da rahlo vre. Po 45 minutah dodajte lovorov list, brinove jagode, brusnice in pomarančno lupino. Omako pretlačite, povrite na 300 ml in po potrebi zgostite s škrobom. Začinite s soljo in poprom.

2 Za pripravo pečene jabolčne čežane operite jabolka in odrežite 1 cm debel pokrovček. Izrežite peščičišče. Zgnetite marcipan, lešnike in timijan in z njimi napolnite jabolka. **Jabolka** položite na pekač in po njih porazdelite kosmiče masla. **Pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 30 do 40 minut.**

3 Z žličko zajemite notranjost jabolk in jo dajte v lonec. Z vilicami jo drobno zmečkajte in začinite s

Sestavine:

Za meso:

3 jedilne žlice olja
2 fileja srninega hrpta
(po 360 g; brez kosti, kosti drobno sesekljane)
100 g na kocke narezane čebule
Po 80 g na kocke narezane gomoljne zelene in korenja
1 čajna žlička sladkorja v prahu
1 čajna žlička paradižnikove mezge
300 ml rdečega vina
800 ml divjačinske osnove
1 lovorov list
5 brinovih jagod
1 jedilna žlica brusnic (iz kozarca)
1 trak neškropljene pomarančne lupine (pribl. 5 cm dolg)
Sol · Sveže zmlet poper
180 g mletega telečjega mesa
1 čajna žlička mešanice začimb za divjačino
1 čajna žlička sesekljanega peteršilja
4 rezine tramezzina ali toasta
1 jedilna žlica masla
Za pečeno jabolčno čežano:
3 jabolka (boskop ali braeburn)
50 g marcipanove mase
50 g zmletih lešnikov
1 jedilna žlica sesekljanega timijana
1 jedilna žlica masla
Sol · Sveže zmlet poper
Sladkor

soljo, poprom in sladkorjem. Pečeno jabolčno čežano postavite na toplo.

4 Fileje srninega hrpta po sredini razpolovite, tako da dobite 4 fileje, dolge 10 do 12 cm. Mleto telečje meso zmešajte s ½ čajne žličke mešanice začimb za divjačino in peteršiljem. Začinite s soljo in poprom. Tudi srnine fileje začinite s soljo in poprom. Fileje z vseh strani popražite na preostanku olja. Vzemite jih iz ponve in pustite, da se malo ohladijo.

5 Rezine tramezzina položite drugo poleg druge in jih tanko namažite z mletim mesom. Fileje položite na sprednji del in jih zvijte proti zadnjemu delu. Ali pa vodoravno prerežite toast, po 2 rezini položite drugo na drugo in prav tako zvijte. V ponvi segrejte maslo in na njem z vseh strani popecite **kruhove zvitke**. Nato jih položite na rešetko in jih **pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 10 do 15 minut**. Vzemite jih iz peči in 5 minut pustite stati.

6 Pečeno jabolčno čežano porazdelite po krožnikih. Ssrnine fileje prepolovite, položite na jabolčno čežano in prelijte z omako.



Rožnato srnino stegno z ocvrtim ingverjem

Za 4–6 oseb | Klasika z eksotičnim navdihom

1 Za pripravo pečenke dajte na pekač **srnine kosti** z 2 jedilnima žlicama olja. **Pecite** v pečici **30 do 40 minut pri 220 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj**. Vzemite iz pečice in dajte na stran. **Temperaturo pečice znižajte na 100 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje)**. Srnino stegno natrite s praškom petih začimb, soljo in poprom ter ga prevežite s kuhinjskim sukancem. V ponvi segrejte 2 jedilni žlici olja in na njem z vseh strani popecite **meso**. **Nato ga položite na rešetko in pecite** v pečici **na 2. nivoju od spodaj 3 do 3 ½ ure**. Pod rešetko vstavite pekač kot prestrezno posodo.

2 Preostanek olja segrejte v pekaču in na njem 10 minut pražite na kocke narezano čebulo, zeleno in korenje. Potresite s sladkorjem v prahu in karamelizirajte. Dodajte in na hitro popražite paradižnikovo mezgo, zalijte s četrtino rdečega vina in pustite, da skoraj popolnoma povre. Nadaljujte tako, dokler ne porabite vsega vina. Dodajte divjačinsko osnovo in kosti in kuhajte 1 uro tako, da rahlo vre.

Sestavine:

Za pečenko:

400 g srninah kosti
6 jedilnih žlic olja
1,4 kg srninega stegna (brez kosti)
1 čajna žlička petih začimb v prahu
Sol
Sveže zmlet poper
150 g na kocke narezane čebule
Po 80 g na kocke narezane gomoljne zelene in korenja
1 jedilna žlica sladkorja v prahu
1 čajna žlička paradižnikove mezge
400 ml rdečega vina
½ l divjačinske ali perutninske osnove
½ šopka timijana
3 cm ingverja
Naribana lupina
½ neškropljene pomaranče
200 g na kocke narezanega mrzlega masla
Za ocvrt ingver:
150 g ingverja
200–300 ml olja za cvrtje

3 Za pripravo ocvrtega ingverja olupite ingver in ga narežite na tanke trakove. V posodi segrejte olje in v njem svetlorjavo ocvrite ingver. Odcedite ga na kuhinjskem papirju.

4 Operite in do suhega otresite timijan, ingver narežite na rezine. Osnovo pretlačite v lonec. Dodajte ingver, timijan in pomarančno lupino. Omako povrite na 300 ml, ponovno pretlačite skozi cedilo in vmešajte mrzlo maslo. Začinite s soljo in poprom ter odstavite z ognja. Srnino stegno postrezite z omako in ocvrtim ingverjem.

►► Namigi in triki

Zraven lahko postrežete na maslu glazirano spomladansko čebulo in mlad krompir.

Ingver pri cvrtju izgubi svojo ostrino in postane rahlo sladkast.

Divjačinski golaž z gobovo grmado

Za 4–6 oseb | Za mrzle zimske dni

1 Za pripravo golaža narežite meso na 3 cm velike kocke in začinite s soljo in poprom. V pekaču segrejte olje in na njem v dveh delih z vseh strani dobro popecite meso. Meso vzemite iz pekača in v loncu popražite na kocke narezano čebulo in prekajeno slanino. Dodajte in popražite paradižnikovo mezgo. Zalijte z rdečim vinom in portovcem ter pustite, da povre do polovice. Dodajte meso in divjačinsko osnovo. **Golaž dušite pokrito v pečici pri 140 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 2 uri.**

2 Za pripravo grmade zmešajte jajca in mleko. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom. Gobe očistite (ne perite), jih drobno narežite in skupaj z rožmarinom 2 do 3 minute dušite na 1 jedilni žlici olja. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom. Nepregoren model namastite z ½ jedilne žlice masla. Kruhowe rezine izmenično z jajčnim mlekom in gobami zložite v plasti. Pustite stati 15 minut. Obložite z ½ jedilne žlice kosmičev masla. **Gobovo grmado pecite v pečici na 4. nivoju od spodaj 30 do 40 minut**

Sestavine:

Za golaž:

1 kg mesa divjega prašiča (pleče) · Sol · Sveže zmlet poper
2 jedilni žlici olja
600 g na kocke narezane čebule · 100 g na kocke narezane prekajene slanine
1 jedilna žlica paradižnikove mezge · 300 ml rdečega vina
100 ml rdečega portovca
½ l divjačinske osnove
6 brinovih jagod · 2 klinčka
5 zrn pimenta · 1 lovorov list
1 cimetova palčka · 15 zrn črnega popra · 1 čajna žlička naribanega ingverja
1 čajna žlička naribane lupine neškropljene pomaranče · 80 g masla
3 jedilne žlice belih drobtin
1 čajna žlička sesekljanega timijana

Za grmado:

3 jajca
300 ml toplega mleka
Sol · Sveže zmlet poper
Sveže nariban muškatni orešek · 300 g mešanih gob (npr. jurčkov, lisičk, kukmakov) · 1 jedilna žlica sesekljanega rožmarina
2 jedilni žlici zmehčanega masla
200 g žemljic (v rezinah)

skupaj z golažem.

3 20 minut pred koncem pečenja napolnite začimbno vrečko z začimbami (brinovimi jagodami, klinčki, pimentom, lovorovim listom, cimetom in poprovimi zrnji) in jo dodajte golažu. Proti koncu pečenja vrečko odstranite. V golaž vmešajte ingver in pomarančno lupino. Začinite s soljo in poprom.

4 V ponvi segrejte maslo, da se speni. Na njem porjavite drobtine in vmešajte timijan. Golaž razdelite po krožnikih in potresite s timijanovimi drobtinami. Kot prilogo postrezite gobovo grmado.

► Namigi in triki

Če nimate začimbne vrečice, lahko uporabite tudi čajno vrečko za enkratno uporabo, ki jo zaprete s kuhinjskim sukancem. Za manjše količine je primerno tudi čajno cedilo, ki ga lahko zaprete. Tako lahko začimbe enostavno ponovno odstranite.





Zelenjava in narastki

Narastke pogosto podcenjujemo. Mnogi jih imajo radi, saj jih je lahko pripraviti, a le malokdo pozna tudi kulinarčni potencial, ki ga skrivajo v sebi. Prefinjeni ali rustikalni: pustite se presenetiti, kakšne delikatese je mogoče odkriti pod hrustljivim pokrovom. Nobena želja ne ostane nepotešena, razen ene: To bi bilo lahko pogosteje na mizi!

Pečen krompir na morski soli z rdečo peso, jurčki in jajčevci

Za 4 osebe | Krompir s tremi nadevi

1 Krompir operite in pri tem dobro skrtačite lupino. Osušite ga s čisto kuhinjsko krpo ali s kuhinjskim papirjem, 2- do 3-krat ga prebodite z vilicami in pokapajte s 3 jedilnimi žlicami oljčnega olja. Rožmarin operite in otresite do suhega.

2 Morsko sol porazdelite po pekaču in po njej potresite rožmarin. **Krompir** položite na rožmarinovo solno posteljico in **pecite** v pečici **50 do 60 minut pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj**.

3 Jajčevce očistite, operite in narežite na tanke rezine. Posolite in pustite stati 15 minut. Limono operite z vročo vodo, obrišite, naribajte lupino in iztisnite sok.

4 Zmešajte kislo smetano in crème fraîche in razdelite na tri dele. En del začinite z nekaj brizgi limoninega soka in hrenom. Česen olupite, drobno sesekljajte in skupaj z 1 čajno žličko limonine lupinice vmešajte v drugi del. Za tretji del feferonu odstranite semena, ga operite, drobno sesekljajte in skupaj z baziliko vmešajte v kremo. Omake začinite s soljo in poprom.

Sestavine:

12 srednje velikih krompirjev,
ki se ne razkuhajo
(pribl. 1,2 kg)
7 jedilnih žlic oljčnega olja
1 šopek rožmarina
1 kg grobe morske soli
1 majhen jajčevce
Sol
1 neškropljena limona
400 g kisle smetane
250 g crème fraîche
1 čajna žlička naribanega hrena
1 strok česna
1 rdeč feferon
2 jedilni žlici bazilike (narezane
na trakove)
Sveže zmlet poper
120 g rdeče pese (vakuumsko
pakirane)
200 g svežih jurčkov
1 gredica vrtna kreše
30 g pražene čebule
1–2 žlici balzamičnega kisa

5 Rezone jajčevca popivajte s kuhinjskim papirjem in jih z obeh strani popecite na 2 jedilnih žlicah olja (2 do 3 minute). Vzemite jih iz ponve in začinite s poprom.

6 Rdečo peso narežite na tanke rezine. Jurčke očistite, narežite na rezine in jih 2 do 3 minute pecite na preostanku olja. Začinite s soljo in poprom. Z gredice porežite vrtno krešo.

7 Krompir križno globoko zarezite in nekoliko razprite. Za vsako porcijo napolnite 3 krompirje z različnimi omakami. Na krompir s hrenovo kremo dajte rdečo peso in krešo. Po česnovi kremi porazdelite jurčke in praženo čebulo. Na bazilikino kremo dajte jajčevce. Pokapajte s kisom.

» Namigi in triki

Če ne dobite svežih jurčkov, lahko uporabite tudi 40 g suhih gob. Te namakajte v mlačni vodi najmanj 30 minut, jih dobro ožmite in podušite na vročem olju.



Kruhov narastek

z dušeno zelenjavo in luštrekovim maslom

Za 4–6 oseb | Kruh v dobri formi

1 Za pripravo zelenjave olupite korenje, zeleno in peteršiljevo korenino in jih narežite na majhne kocke. Šalotke olupite in pustite cele. Zelenjavo 3 do 5 minut pražite na oljčnem olju. Strite česen in ga skupaj z zelenjavno juho, lovorovimi listi in **zelenjavo** dajte v nepregoren model. **Pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 30 minut.**

2 Za pripravo mase za narastek narežite kruh na 1 cm velike kocke in jih dajte v skledo. Čebulo olupite in narežite na drobne kocke. Peteršilj operite, otriesite do suhega, potrgajte lističe in drobno sesekljajte.

3 Čebulo steklasto podušite na 1 jedilni žlici masla in skupaj s peteršiljem dodajte kruhu. Mleko rahlo segrejte, razžvrkljajte z jajci in prelijte čez kruh. Maso rahlo premešajte, začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom ter pustite stati 20 minut.

Sestavine:

Za zelenjavo:

Po 300 g korenja, gomoljne zelene in peteršiljeve korenine
300 g šalotk
3 jedilne žlice oljčnega olja
2 stroka česna
150 ml zelenjavne juhe
2 lovorova lista

Za maso za narastek:

350 g belega kruha (od prejšnjega dne)
1 čebula
1 steblo peteršilja
2 jedilni žlici masla
¼ l mleka
3 jajca (velikost M)
Sol

Sveže zmlet poper

Sveže nariban muškatni orešek

Za maslo:

Po ½ šopka peteršilja in luštreka
120 g masla
1 strok česna
1 čajna žlička naribane lupinice
neškropljene limone

4 Zelenjavo vzemite iz pečice. Odstranite česen in lovorove liste in po zelenjavi porazdelite kruhovo maso. Po narastku porazdelite 1 jedilno žlico kosmičev masla. **Narastek pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut.**

5 Za pripravo masla operite in do suhega otriesite peteršilj in luštrek. Potrgajte lističe in jih drobno sesekljajte. V majhnem loncu segrejte maslo, tako da se speni. Strite česen in ga skupaj z limonino lupinico in zelišči dodajte maslu. Pustite stati 1 do 2 minuti, nato česen odstranite. Pečeni narastek vzemite iz pečice, pokapajte z luštrekovim maslom in postrezite.

» Namigi in triki

Sestavine za luštrekovo maslo lahko namesto z maslom zmešate tudi s crème fraîche. Tako dobite hladno omako k narastku. Kot priloga se zraven odlično poda motovilec.

Krompirjev drevesni kolač

s spomladansko čebulo in gobovo smetano

Za 4–6 oseb | Vse dobro iz zemlje

1 Za pripravo drevesnega kolača v slani vodi skuhajte krompir skupaj s kumino. Odlijte vodo, pustite, da ostanek odpari, in krompir olupite in pretlačite skozi stiskalnik.

2 Moko in škrob presejte skozi sito. Ubijte jajca in ločite rumenjake od beljakov. Maslo penasto umešajte in vanj postopno dodajajte rumenjake. Vmešajte crème double in krompir. Beljake s ščepcem soli stepite v čvrst sneg. 2 do 3 jedilne žlice beljakovega snega vmešajte v krompirjevo maso, nato po delih izmenično dodajajte sneg in mešanico moke in škroba. Testo začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom.

3 **Žar (veliki) 5 minut predhodno segrevajte na 240 °C.** Nepregoren model (približno 30 x 25 cm) namastite in dno obložite s papirjem za peko. Nanj 3 mm debelo namažite **krompirjevo maso** in **pecite** pod žarom **na 3. nivoju od spodaj približno 2 minuti**. Ponovno namažite 3 mm debel sloj krompirjeve kreme in prav tako pecite. Nadaljujte tako, dokler ne porabite vsega testa. Pečico izklopite, drevesni kolač pokrijte z alufolijo in pustite na toplem v pečici.

Sestavine:

Za drevesni kolač:

500 g krompirja, ki se pretežno ne razkuha
1 čajna žlička semen kumine
Sol · 80 g moke
120 g jedilnega škroba
8 jajc (velikost M, na sobni temperaturi)
150 g zmehčanega masla
100 g crème double (na sobni temperaturi)
Sveže zmlet poper
Sveže nariban muškatni orešek · Maščoba za pekač

Dodatno:

500 g mešanih gob (npr. šampinjonov, lisičk, jurčkov)
½ šopka peteršilja
2 šalotki
2 jedilni žlici masla
1 strok česna
150 g smetane
1 trak lupine neškropljene limone · 100 g crème double
Sol · Sveže zmlet poper
Sveže nariban muškatni orešek
2 šopka spomladanske čebule
80 ml zelenjavne juhe

4 Za pripravo gobove smetane očistite gobe (ne perite) in jih narežite na rezine. Peteršilj operite in otresite do suhega. Potrgajte lističe in jih drobno sesekljajte. Šalotke olupite in jih narežite na drobne kocke.

5 Šalotke podušite na 1 jedilni žlici masla. Dodajte gobe in dušite 3 do 4 minute. Česen strite. Smetano, česen in limonino lupino dodajte v gobovo maso in pustite, da 5 minut povreva. Česen in limonino lupino odstranite. Vmešajte peteršilj in crème double. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom.

6 Spomladansko čebulo očistite, operite, narežite na približno 6 cm dolge kose in popražite na preostalem maslu. Zalijte jo z zelenjavno juho in začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom. Čebulo glazirajte z osnovo od pečenja, dokler tekočina ne izpari. Krompirjev drevesni kolač narežite na kocke. Položite jih na gobovo smetano s spomladansko čebulo in postrezite.

Krompirjev narastek

s čilijevim lososom, koromačem in kruhovo skorjico

Za 4–6 oseb | Moška torta malo drugače

1 Krompir operite in ga pri tem dobro skrtačite. Narežite ga na 3 mm tanke rezine, kuhajte 5 do 6 minut v slani vodi in odcedite.

2 Koromač očistite in operite. Česen in čebulo olupite. Česen drobno sesekljajte. Koromač in čebulo narežite na tanke rezine in oboje 3 do 4 minute dušite na 3 jedilnih žlicah oljčnega olja. Dodajte česen, vino in žafran. Počasi kuhajte še 5 minut, dokler vino ne izpari. Začinite s soljo in poprom.

3 Za pripravo marinade čilija po dolgem razpolovite, odstranite semena, operite in narežite na drobne kocke. Sardele na hitro odcedite in drobno sesekljajte. Na kocke narezan čili in sardele zmešajte z limoninim sokom. Lososov file operite, popivnajte, narežite na približno 2 cm debele rezine in namočite v marinado. Začinite s soljo in poprom.

Sestavine:

500 g mladega krompirja
Sol
400 g koromača
1 strok česna
2 beli čebuli
5–7 jedilnih žlic oljčnega olja
100 ml belega vina
1 ščepec žafrana v prahu
Sveže zmlet poper
2 sveža rdeča čilija ali
1 posušen čili
2 sardelna fileja (vložena)
Sok 1 limone
600 g lososovega fileja (brez kože)
Maščoba za pekač
300 g smetane
100 g naribanega parmezana
Morska sol
100 g toasta

4 Nepregoren model (približno 30 x 25 cm) namastite in vanj položite koromačevo zelenjavo. Smetano zmešajte s 60 g parmezana in prelijte čez koromač. Po vrhu razporedite ribo in pokapajte z marinado. Preko **ribe** položite sloj krompirjevih rezin, pokapajte z 1 do 2 jedilnima žlicama oljčnega olja in potresite z morsko soljo in poprom. **Pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut.**

5 Toast grobo sesekljajte v kuhinjskem mešalniku in zmešajte s preostalim parmezanom. Drobline porazdelite po narastku in pokapajte z 1 do 2 jedilnima žlicama oljčnega olja. Ponovno pecite 10 do 15 minut, dokler kruhove drobtine ne postanejo hrustljavo rjave.

►► Namigi in triki

Poskusite pripraviti krompirjev narastek namesto z lososovim filejem s filejem polenovke. Zraven lahko postrežete solato iz rdeče pese s kislom smetano, malo limoninega soka, soljo in poprom. Postrezite potreseno s sesekljano baziliko.



Brokolijev narastek s testeninami orecchiette in s feferonovimi drobtinami

Za 4–6 oseb | V italijanskih barvah

1 Orecchiette skuhajte »al dente« po navodilih na zavitku v veliki količini vrele slane vode. Odlijte vodo, testenine prelijte z mrzlo vodo in odcedite. Brokoli očistite, operite in razdelite na brstiče. V slanem kropu jih 20 sekund blanširajte in nato prelijte z mrzlo vodo. Češnjeve paradižnike operite in razpolovite. Nepregoren model (približno 30 x 25 cm) namastite z 2 jedilnima žlicama oljčnega olja.

2 Česen olupite. Baziliko operite, otrsate do suhega in potrgajte lističe. Paradižnik iz pločevinke, česen, sardelne fileje, baziliko in kapre pirajte s paličnim mešalnikom. Vmešajte 3 jedilne žlice oljčnega olja in začinite s soljo in poprom.

3 Brokoli in češnjev paradižnik zmešajte s testeninami in omako in dajte v pekač. Obe vrsti sira naribajte in potresite po narastku.

Sestavine:

400 g testenin orecchiette (ušesca)
Sol
600 g brokolija
200 g češnjevega paradižnika
100 ml oljčnega olja
2 stroka česna
1 šopek bazilike
800 g paradižnika (iz pločevinke)
4 sardelni fileji (vloženi)
50 g kaper (vloženih)
Sveže zmlet poper
Po 100 g parmezana in sira asiago
2 rdeča feferona
100 g svežega belega kruha

4 Feferone vzdolžno razpolovite, odstranite semena, operite in drobno sesekljajte. Kruh dobro sesekljajte v kuhinjskem mešalniku. Oboje zmešajte s preostalim oljčnim oljem in porazdelite po testeninah. **Skorjico** začinite s soljo in poprom ter **pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut**. Narastek vzemite iz pečice, pustite, da se malo ohladi, in postrezite.

»» Namigi in triki

Zraven postrezite solato s paradižnikom in rukolo.
Sir asiago je blago začinjen italijanski trdi sir iz kravjega mleka, ki izvira iz Benečije. Kot alternativo lahko uporabite tudi srednje zrelo gavdo.

Narastek iz makaronov s paradižniki, gobami in sirom taleggio

Za 4–6 oseb | Vroča uspešnica iz pečice

1 Makarone skuhamo »al dente« po navodilih na zavitku v veliki količini vrele slane vode. Odljite vodo, makarone prelijte z mrzlo vodo in odcedite. Paradižnike križno zarežite, v vreli vodi 20 sekund blanširajte in prelijte z mrzlo vodo. Olupite, razrežite na štiri dele, odstranite semena in narežite na majhne koščke.

2 Česen olupite. Baziliko operite, otresite do suhega in potrgajte lističe. Paradižnike, česen in lističe bazilike dobro pirajte s paličnim mešalnikom. Drobnost naribajte parmezan in ga skupaj s smetano vmešajte v paradižnikov pire. Začinite s soljo in poprom.

3 Čebulo olupite in narežite na drobne kocke. Gobe očistite (ne perite) in narežite na rezine. Kocke čebule popražite na 2 jedilnih žlicah oljčnega olja. Dodajte gobe in pražite 2 do 3 minute. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom.

Sestavine:

400 g kratkih makaronov
Sol
600 g paradižnikov na steblih
2 stroka česna
1 šopek bazilike
100 g parmezana
500 g smetane
Sveže zmlet poper
2 čebuli
500 g mešanih gob (npr. šampinjonov, lisičk, jurčkov)
5 jedilnih žlic oljčnega olja
Sveže nariban muškatni orešek
Maščoba za pekač
400 g sira taleggio
1 šopek peteršilja
100 g toasta ali svežega belega kruha

4 Nepregoren model (približno 30 x 25 cm) namastite in v njem zmešajte testenine z omako in gobami. Sir narežite na čim bolj tanke rezine in z njimi obložite **narastek**. **Pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut**.

5 Peteršilj operite, otresite do suhega in potrgajte lističe. Kruh narežite na drobne kocke. Lističe peteršilja pecite v ponvi na preostalem oljčnem olju 2 do 3 minute, da postanejo hrustljavi. Vzemite jih iz ponve in v njej zlato rjavo popecite kruhove kocke. Narastek postrezite potresen s peteršiljem in kruhovimi kockami.

► Namigi in triki

Taleggio je sir z rdečo mažo, izdelan iz surovega mleka, ki izvira iz Lombardije. Zori v podzemnih jamah, je slamnate barve in mehke teksture. Kot nadomestek lahko uporabite tudi camembert ali brie.

Narastek iz testenin rigatoni z bolonjsko omako

Za 4–6 oseb | Ni treba, da je vedno meso

1 Rigatone kuhajte v veliki količini vrele slane vode 5 do 6 minut. Odlijte vodo, testenine prelijte z mrzlo vodo in odcedite. Čebulo in 2 stroka česna olupite. Jajčevci in bučki očistite in operite. Papriki olupite z lupilnikom za krompir, razpolovite in odstranite semenje. Zelenjavo drobno sesekljajte v kuhinjskem mešalniku ali z nožem.

2 Origano in timijan operite in otriesite do suhega. Potrgajte lističe in jih drobno sesekljajte. V posodi segrejte 2 jedilni žlici oljčnega olja in na njem 3 do 5 minut pražite zelenjavno mešanico. Dodajte in popražite paradižnikovo mezgo. Dodajte paradižnike iz pločevinke in zavrite. Vmešajte origano in timijan in omako začinite s soljo in poprom. Po želji rahlo pekoče začinite s kosmiči čilija ali kajenskim poprom.

3 Nepregoren model ali pekač (približno 30 x 25 cm) namastite z 2 jedilnima žlicama oljčnega olja, pri čemer namastite tudi rob pekača 4 do 5 cm visoko. V model pokonci postavite rigatone.

Sestavine:

400 g testenin rigatoni
Sol
1 bela čebula
4 stroki česna
1 jajčevci
2 majhni bučki
Po 1 rdeča in rumena paprika
1 šopek origana
1 šopek timijana
110 ml oljčnega olja
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
800 g paradižnika v kosih (iz pločevinke)
Sveže zmlet poper
150 g naribanega parmezana
400 g ricotte
Morska sol
1 jedilna žlica naribane lupinice neškropljene limone
1 jedilna žlica sesekljanega peteršilja

4 Omako porazdelite po rigatonih, tako da so skoraj popolnoma prekriti z njo. Model rahlo potresite, tako da se omaka enakomerno porazdeli. Po narastku posujte parmezan in čezenj porazdelite ricotto. Površino pokapajte z 2 jedilnima žlicama oljčnega olja in jo potresite z malo morske soli.

5 **Narastek pecite** v pečici pri **180 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj 35 do 40 minut**.

6 Preostali česen olupite, drobno sesekljajte in do mehkega podušite na preostalem olju. Vmešajte limonino lupinico in peteršilj ter s tem začimbni oljem pokapajte pečeni narastek.

» Namigi in triki

Začimbno olje lahko aromatizirate tudi s sesekljanim rožmarinom, naribano lupino neškropljene pomaranče in zrni rožnatega popra. Če zelenjavo sesekljate v kuhinjskem mešalniku, prihranite čas.



Bučna lazanja s telečjim mesom in pinjolami

Za 4–6 oseb | Mnogoplasten užitek

1 Čebulo in česen olupite in narežite na drobne kocke. Tudi slanino narežite na drobne kocke in jo v pekaču ocvrite na 2 jedilnih žlicah oljčnega olja. Dodajte čebulo in česen, dušite 2 minuti in pekač odstavite s kuhalne plošče.

2 **Telečje meso** narežite na ½ cm velike kocke in jih v 5 minutah dobro popecite na 2 jedilnih žlicah oljčnega olja. Meso skupaj s paradižnikovo mezgo, perutninsko juho in paradižniki iz pločevinke dajte v pekač. Med prsti zdrobite feferon in ga skupaj z lovorovimi listi in rožmarinom dodajte mesu. Začinite s soljo, poprom in cimetom. **Dušite pokrito** v pečici **pri 140 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 2 uri.**

3 Bučo olupite, odstranite semena in narežite na 1 cm debele krhle. V možnarju strite semena koriandra in preostali feferon. Dodajte malo morske soli, poper in ščepec cimeta in vmešajte 3 jedilne žlice oljčnega olja. Bučo porazdelite po pekaču, obloženem s papirjem za peko, in pokapajte z začimbnim oljem. Pecite v pečici

Sestavine:

2 čebuli in 2 stroka česna
50 g prekajene trebušne slanine
Pribl. 100 ml oljčnega olja
500 g telečjega mesa (stegno)
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
300 ml perutninske juhe
800 g paradižnika v kosih (iz pločevinke)
2 posušena feferona
2 lovorova lista
6 vejic rožmarina (opranih)
Drobna morska sol
Sveže zmlet poper
Cimet v prahu
600–800 muškatne ali maslene buče
1 jedilna žlica semen koriandra
4 sardelni fileji (vloženi)
400 g crème fraîche
3–4 jedilne žlice mleka
100 g naribanega parmezana
400 g listov za lazlanje
300 g mocarele
60 g pinjol

na 4. nivoju od spodaj 45 minut skupaj z mesom.

4 Sardelne fileje drobno sesekljajte in zmešajte s crème fraîche, mlekom in parmezanom. Začinite z malo soli in popra.

5 Nepregoren model (približno 30 x 25 cm) namastite z 2 jedilnima žlicama oljčnega olja in ga obložite z eno plastjo listov za lazlanje. Nato izmenično nalagajte plast mesne omake, bučnih krhlejev, crème fraîche in listov testenin. Zaključite s sirovo omako.

6 Mocarelo narežite na rezine in porazdelite po lazlanji. **Lazlanje pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 35 do 40 minut**, da testenine postanejo mehke in zgornja plast rahlo porjavi.

7 Pinjole med mešanjem popražite v ponvi brez maščobe, jih grobo sesekljajte in potresite po pečeni lazlanji.

Kaneloni z ricotto

z nadevom iz radiča in čebule

Za 4–6 oseb | Odličen nadev, ki vsakomur tekne

1 Čebulo olupite in narežite na drobne kocke. Radič očistite in izrežite kocen. Liste operite, osušite in narežite na tanke trakove.

2 Sladkor v prahu karamelizirajte v ponvi. Dodajte 1 jedilno žlico masla, na kocke narezano čebulo in radič. Pustite ga 2 do 3 minute v ponvi, da upade. Dodajte kis, timijan in grozdni sok ter kuhajte, dokler tekočina ne izpari. Mešanico dajte na stran in pustite, da se nekoliko ohladi. Vmešajte ricotto in jajce ter maso začinite s soljo in poprom.

3 Nepregoren model ali pekač (približno 30 x 25 cm) namastite. S pomočjo brizgalne vrečke ali z žlico napolnite kanelone z ricottino maso in jih naložite v pekač.

4 Smetano in perutninsko juho zavrite. Preostalo maslo segrejte v kozici. Dodajte moko, nato še smetanovo juho in še enkrat zavrite. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom ter postavite na stran.

Sestavine:

4–5 rdečih čebul
(pribl. 200 g)
500 g radiča
1 jedilna žlica sladkorja
v prahu
60 g masla
2 jedilni žlici rdečega
vinskega kisa
1 jedilna žlica sesekljanega
timijana
200 ml rdečega grozdnega
soka
250 g ricotte
1 jajce (velikost M)
Drobna morska sol
Sveže zmlet poper
Maščoba za pekač
16–18 kanelonov
200 g smetane
200 ml perutninske juhe
2 jedilni žlici moke
Sveže nariban muškatni
orešek
200 g sira fontina ali asiago
50 g parmezana
½ šopka bazilike

5 Sir fontina narežite na majhne kose. Parmezan drobno naribajte in obe vrsti sira raztopite v smetanovi mešanici. S sirovo omako prelijte **kanelone** in jih **pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 30 minut.**

6 Baziliko operite, otresite do suhega, potrgajte lističe in jih drobno sesekljajte. Kanelone vzemite iz pečice, potresite z baziliko in postrezite.

► Namigi in triki

Kaneloni so velike, debele cevaste testenine iz trde pšenice. Najlažje jih napolnimo z brizgalno vrečko. Kot prilogo h kanelonom postrezite zeleno solato s praženimi lešniki in balzamičnim prelivom.

Beluševa pica

s čemaževo špinačo in skuto

Za 4–6 oseb | Dolgo poznano, a na novo odkrito 

1 Moko dajte v skledo in vanjo napravite jamico. V $\frac{1}{8}$ l mlačne vode stopite kvas s sladkorjem in ga vlijte v jamico. Z roba vmešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažno kuhinjsko krpo in postavite testo za 15 minut na toplo.

2 Dodajte oljčno olje in 1 čajno žličko soli, vgnete preostalo moko in vse skupaj z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika gnetite vsaj 5 minut, da nastane sijoče in elastično testo. Pokrijte ga in ga pustite vzhajati na toplem mestu 45 minut.

3 Testo še enkrat na hitro pregnetite in razvaljajte $\frac{1}{2}$ cm debelo na pekaču. Testo pustite ponovno vzhajati 20 minut.

4 Čemaž in špinačo operite in odstranite debela stebelca. 10 sekund ju blanširajte v vreli vodi, nato prelijte z mrzlo vodo in dobro ožmite. Čemaževo-špinačno mešanico grobo sesekljajte in začinite s soljo in poprom.

5 Beluše olupite, odstranite olesenele konce in jih poševno narežite na približno $\frac{1}{2}$ cm debele

Sestavine:

Za testo:

250 g pšenične moke (tip 400)

$\frac{1}{2}$ kocke kvasa (21 g)

$\frac{1}{2}$ čajne žličke sladkorja

5 jedilnih žlic oljčnega olja

Sol

Za oblogo:

50 g čemaževih listov

300 g špinače

Drobna morska sol

Sveže zmlet poper

800 g belih belušev

1 jedilna žlica masla

Sladkor

1–2 rdeča feferona

1 šopek peteršilja

1 strok česna

100 g parmezana

250 g mocarele

200 g skute

200 g crème fraîche

5 jedilnih žlic oljčnega olja

rezine. V ponvi segrejte maslo in na njem 2 do 3 minute dušite beluše. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem.

6 Feferona po dolgem razpolovite, odstranite semena, operite in narežite na drobne kocke. Peteršilj operite in otesite do suhega. Potrgajte lističe in jih drobno sesekljajte. Česen olupite in drobno sesekljajte. Parmezan naribajte. Mocarelo narežite na rezine. Zmešajte skuto, crème fraîche, parmezan in 3 jedilne žlice oljčnega olja. Vmešajte česen, peteršilj in feferone. Kremo začinite s soljo in poprom.

7 Polovico kreme namažite na testo. Obložite z beluši, čemaževo špinačo in mocarelo. Preostanek sirove kreme z žlico porazdelite po pici. **Pico pecite** v pečici **pri 200 °C (način delovanja peka s paro z 1 dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut.** Pečeno pico vzemite iz pečice, pokapajte s preostalim oljčnim oljem in postrezite.



Bučna pita

s pikantno pomarančno-sezamovo solato

Za 1 model za pite premera 26 cm

Dobro skrita poslastica

1 Na delovno površino stresite moko z dvema ščepcema soli. Maslo narežite na majhne kocke, dodajte moki in zmešajte z nožem. Razžvrkljajte rumenjaki in ga dodajte moki. Dodajte še 1 jedilno žlico mrzle vode in vse skupaj hitro zgnetite v testo. Zavijte v folijo za živila in pustite mirovati 30 minut v hladilniku.

2 Za pripravo nadeva olupite bučo, odstranite semena in narežite na 2 do 3 cm debele krhle. Česen olupite. V možnarju zdrobite poper, koriander, komarček in čili. Nato dodajte česen in oljčno olje in še naprej drobite. **Bučne krhle** položite v nepregoren model in jih pokapajte z začimbim oljem. **Pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 30 minut.**

3 Model za pite namastite. Na pomokani površini razvaljajte testo 3 do 4 mm debelo in z njim obložite model. Testo, ki visi preko robov modela, odstranite. Postavite na hladno.

4 Koriander operite in otesite do suhega. Potrgajte lističe in jih drobno sesekljajte. Meso buče grobo pretlačite in zmešajte s

Sestavine:

Za testo:

250 g pšenične moke (tip 400)

Sol

130 g mrzlega masla

1 rumenjak (velikost M)

Maščoba za pekač

Moka za delovno površino

4 kosi listnatega testa

(po pribl. 75 g; zamrznjeno)

1 razžvrkljano jajce (velikost M)

Za nadev:

Pribl. 1,2 kg muškatne ali maslene buče

1 strok česna

Po ½ čajne žličke zrn črnega popra, semen koriandra in komarčka · 1 posušen čili

3 jedilne žlice oljčnega olja

1 šopek koriandra

150 g crème fraîche

2 jajci (velikost M)

Morska sol

Za solato:

3 pomaranče (brez pečk)

2 rdeča feferona

2 jedilni žlici oljčnega olja

2 jedilni žlici belega

vinskega kisa

1 čajna žlička medu

1 jedilna žlica sezama

(praženega)

Sol · Sveže zmlet poper

crème fraîche, jajci in polovico koriandra. Maso začinite z morsko soljo.

5 Bučno maso porazdelite po testu. Kose listnatega testa položite enega vrh drugega in jih na pomokani površini razvaljajte ½ cm debelo. Kot pokrov jih položite na bučno maso, robove dobro stisnite in odstranite testo, ki visi preko robov modela. Premazite z razžvrkljanim jajcem. V sredini testenega pokrova izrežite približno 2 cm veliko luknjo, skozi katero bo lahko uhajala para. **Pito pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja intenzivno pečenje) na 2. nivoju od spodaj 40 do 45 minut.** Vzemite jo iz pečice, pustite, da se malo ohladi, in dvignite iz modela.

6 Za solato olupite pomaranče tako, da odstranite tudi belo kožico, in izrežite fileje. Feferon po dolgem razpolovite, odstranite semena, operite in drobno sesekljajte. Oljčno olje, kis, med, sezam in na kockice narezan feferon zmešajte v marinado. Začinite s soljo in poprom. Pomarančne fileje in preostanek koriandra zmešajte z marinado in pustite malo stati. Pito postrezite s pomarančno solato.

Zavitek iz sladkega krompirja in zelene s pestom iz bazilike in mete

Za 2 zavitka | Bistvena je mešanica

1 Moko presejte v skledo. Zmešajte rumenjak, 3 jedilne žlice olja, 150 ml vode in ščepec soli, dajte k moki in z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika zgnetite sestavine v prožno testo. Testo razpolovite, oblikujte v krogli in premažite s preostalim oljem. Zavijte ju v folijo za živila in pustite mirovati v hladilniku 1 uro.

2 Za pripravo nadeva olupite in drobno naribajte ingver. Olupite sladki krompir in zeleno ter ju narežite na 1 cm velike kocke. Zelenjavo 2 do 3 minute pražite v pekaču na 2 jedilnih žlicah masla. Dodajte cel čili in ingver ter začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom. **Nadev pecite pokrit v pečici pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 minut**, da se zmehča. Čili odstranite.

3 Zelenjavo na hitro pirirajte s paličnim mešalnikom. Zmešajte crème fraîche in jajca in jih dodajte zelenjavi. Drobtine popražite na 80 g masla. Dodajte timijan in posolite.

4 Kroglo testa na pomokani delovni površini tanko razvaljajte in položite na pomokano kuhinjsko krpo. Testo z naoljenimi rokami

Sestavine:

Za testo:

300 g pšenične moke
(tip 400)

1 rumenjak

4 jedilne žlice olja

Sol · Moka in olje za delo

4 jedilne žlice raztopljenega masla

Za nadev:

3 cm ingverja

Po 600 g sladkega krompirja
in gomoljne zelene

100 g masla

1 posušen čili · Morska sol

Sveže zmlet poper

Sveže nariban muškatni
orešek

200 g crème fraîche

2 jajci (velikost M)

80 g belih drobtin

1 jedilna žlica sesekljanega
timijana · Maščoba za pekač

Za pesto:

1/2 šopka mete

2 šopka bazilike

1/2 stroka česna · 60 g pinjol

40 g naribanega parmezana

1 čajna žlička naribane

lupinice neškropljene
limone

150 ml oljčnega olja

Sol · Sveže zmlet poper

prek hrbtšč rok raztegnite na zelo tanek pravokotnik (približno 38 x 35 cm) in ga takoj premažite z malo raztopljenega masla. Potresite s timijanovimi drobtinami.

5 Pol nadeva v obliki črte nanesite na sprednjo tretjino testa 10 do 15 cm široko. Zavitek zvijte s pomočjo kuhinjske krpe.

6 Zavitek položite na pekač tako, da je spoj na spodnji strani. Konce testa zapognite navznoter. Zavitek premažite z raztopljenim maslom. Na isti način izdelajte tudi drugi zavitek. **Zavitka pecite v pečici pri 180 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 35 do 40 minut.**

7 Za pripravo pesta operite meto in baziliko, ju otresite do suhega in potrgajte lističe. Česen olupite in grobo sesekljajte. Pinjole popražite v ponvi brez maščobe. Vse sestavine za pesto pirirajte s paličnim mešalnikom in začinite s soljo in poprom.

8 Zavitka vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladita. Narežite ju na kose in postrezite s pestom.

Kunčji ragu

z listnatim testom in rožmarinovo-pomarančno soljo

Za 4–6 oseb | Presenetljivo gurmansko doživetje

1 Za pripravo raguja meso očistite maščobe in kit in ga narežite na približno 1 cm velike kose. Por, zeleno in korenje očistite oz. olupite, operite ter narežite na približno ½ cm široke rezine. Pomarančo operite z vročo vodo, otrite, lupino drobno naribajte in iztisnite sok.

2 V pekaču segrejte maslo in na njem 3 do 5 minut pražite meso. Dodajte zelenjavo in pražite še 2 do 3 minute. Potresite z moko in prav tako na hitro popražite. Prilijte pomarančni sok, belo vino, smetano in perutninsko juho. Dodajte 1 jedilno žlico rožmarina in ragu začinite s soljo in poprom. **Praženo meso pecite pokrito v pečici pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 60 minut.**

3 Medtem iz klobase iztisnite mesno maso in jo oblikujte v majhne kroglice. Mesne kroglice v 1 do 2 minutah dobro popecite na oljčnem olju. Ragu vzemite iz pečice, vmešajte mesne kroglice in začinite s soljo in poprom. Ragu prestavite v nepregoren model.

Sestavine:

1 kg kunčjega mesa
(stegna brez kosti)
Po 2 pora in belušni zeleni
2 korenja
1 neškropljena pomaranča
2 jedilni žlici masla
2 poravnani jedilni žlici moke
200 ml suhega belega vina
300 g smetane
200 ml perutninske juhe
2 jedilni žlici sesekljanega rožmarina
Morska sol
Sveže zmlet poper
250 g klobase salsiccia (ital. klobasa) ali pečenice
1 jedilna žlica oljčnega olja
4 kosi listnatega testa (po pribl. 75 g; zamrznjeno)
1 rumenjak (velikost M)
4 jedilne žlice mleka

4 Kose listnatega testa položite enega vrh drugega in jih razvaljajte na velikost modela približno ½ cm debelo. Razžvrkljajte rumenjak in mleko. S tem premažite robove modela, čezenj kot pokrov položite testo, robove dobro zatisnite in premažite s preostalim jajčnim mlekom. **Testo rombasto zarezite in pecite v pečici pri 190 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut**, da postane zlatorjavo.

5 Za pripravo rožmarinovo-pomarančne soli v možnarju zdrobite pomarančno lupino, preostanek rožmarina in 1 jedilno žlico morske soli. Ragu s skorjico iz testa porazdelite po krožnikih in ga potresite s po 1 ščepecem rožmarinovo-pomarančne soli.

» Namigi in triki

Kunčje meso je večinoma svetlo in nežno z rahlo sladkastim okusom, nima pa tipičnega okusa po divjačini. H kuncu v listnatem testu se kot priloga poda krompirjev pire ali pa droben pražen krompir.



Pisana paradižnikova pita z jogurtom in hrustljivim parmezanom

Za 4 osebe | Lahka jed za vmes 

1 Predhodni dan zelišča operite, otriesite do suhega, potrgajte lističe in jih drobno sesekljajte. Česen olupite in ga drobno sesekljajte. Zelišča in česen vmešajte v jogurt in začinite z morskjo soljo in poprom. Pripravite skledo, nanjo poveznite cedilo in ga pokrijte s čisto kuhinjsko krpo. V cedilo vlijte zeliščni jogurt in pokritega čez noč pustite v hladilniku, da se odteče.

2 Naslednji dan drugega na drugega položite kose listnatega testa in ga na pomokani delovni površini razvaljajte na 1/2 cm debel pravokotnik v velikosti pekača. Robove ravno odrežite. Testo položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Po testu razmažite zeliščni jogurt in pri tem pustite 1 cm širok rob.

3 Paradižnike križno zarežite, v vreli vodi jih 10 sekund blanširajte, prelijte z mrzlo vodo in olupite. Pokapajte jih z oljčnim oljem in začinite z morskjo soljo, poprom in malo sladkorja. Paradižnike porazdelite po jogurtu. Razžvrkljajte rumenjaka in smetano in s tem premažite robove testa.

Sestavine:

1 šopek solatnih zelišč
(peteršilj, drobnjak, pehtran,
bazilika)

1 strok česna

500 g grškega jogurta
(10 % maščobe) ali
smetanovega jogurta

Morska sol

Sveže zmlet poper

4 kosi listnatega testa (po pribl.
75 g; zamrznjeno)

Moka za delovno površino
600 g rdečega in rumenega
češnjevega paradižnika

2 jedilni žlici oljčnega olja

Sladkor

1 rumenjak (velikost M)

2 jedilni žlici smetane

Maščoba za pekač

100 g parmezana

4 Namastite pekač. **Parmezan** drobno naribajte in ga na tanko potresite po pekaču. Z rokami rahlo pritisnite in **pražite** v predhodno ogreti pečici **pri 240 °C (način delovanja veliki žar) na 4. nivoju od spodaj približno 5 minut**, da postane zlatorumen in hrustljiv. Vzemite ga iz pečice in pustite, da se ohladi.

5 **Pito pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut**. Nato jo vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladi. Parmezan grobo razdrobite in potresite po piti. Po želji okrasite z zelišči.

►► Namigi in triki

Če solatnih zelišč ne dobite v šopku, ga sestavite sami. Če vam zelišča ostanejo, jih lahko drobno sesekljate in po porcijah, najbolje v modelčku za ledene kocke, zamrznete.

Polnjene čebule

z zelenjavo ratatouille in kruhom za pico

Za 4 osebe | Embalaža naredi učinek 

1 V veliko skledo stresite moko in vanjo napravite jamico. V 65 ml mlačne vode razmešajte kvas s sladkorjem in vlijte v jamico. Z roba vmešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažno kuhinjsko krpo in pustite testo 15 minut vzhajati na toplem.

2 Česen drobno sesekljajte in ga skupaj z ½ čajne žličke soli, oljčnim oljem in rožmarinom dajte v skledo. Vgnetite preostalo moko. Vse skupaj gnetite vsaj 5 minut z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika, dokler ne dobite sijočega in elastičnega testa. Testo pokrijte in ponovno pustite vzhajati 45 minut.

3 Čebulo olupite in kuhajte v slani vodi 6 do 8 minut, nato pustite, da se malo ohladi. S čebul odrežite 1 cm debel pokrovček in notranjost toliko izdolbite, da dobite prostor za 1 do 2 jedilni žlici nadeva. Česen olupite in ga drobno sesekljajte skupaj z eno tretjino čebulne sredice. Papriko vzdolžno razpolovite in ji odstranite semena. Očistite jajčevca in bučko. Zelenjavo operite in narežite na približno ½ cm velike kocke.

Sestavine:

Za testo:

140 g pšenične moke
(tip 400)
¼ kocke kvasa (10,5 g)
Sladkor
1 strok česna
Sol
2 jedilni žlici oljčnega olja
1 jedilna žlica sesekljanega rožmarina
Moka za delo

Za čebulo:

4 velike bele čebule
Drobna morska sol
1 strok česna
1 rdeča paprika
½ jajčevca
1 majhna bučka
5 jedilnih žlic oljčnega olja
Po 1 jedilna žlica
sesekljanega rožmarina in
timijana
200 g paradižnika v kosih
(iz pločevinke)
100 g naribanega
parmezana
Sveže zmlet poper
4 stebelca bazilike

4 Zelenjavo in sesekljano čebulo 4 do 5 minut pražite na 3 jedilnih žlicah oljčnega olja. Dodajte zelišča, paradižnik iz konzerve in česen ter 10 do 12 minut kuhajte tako, da počasi vre. Dodajte 60 g parmezana in omako začinite s soljo in poprom. Cele čebule napolnite s pripravljenim ratatouillejem in potresite s preostalim parmezanom.

5 Testo razdelite na 4 dele, s pomokanimi rokami oblikujte 1 do 2 cm debele kose testa in jih položite na pekač. Čebule vtisnite na sredino testenih površin in pustite vzhajati še 15 minut.

6 Robove testa premažite s preostankom oljčnega olja in **testo pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut.** Pečeni kruh s čebulo vzemite iz pečice in pustite, da se rahlo ohladi.

7 Baziliko operite, otresite do suhega in potrgajte lističe. Kruh okrasite z lističi bazilike in postrezite.

Polnjene paprike s kuskusom in limoninim čatnijem

Za 4 osebe | Klasika z novo vsebino

1 Za pripravo paprike v ponvi brez maščobe popražite mandljeve lističe. Kuskus, korinte in mandljeve lističe dajte v skledo. Zavrite zelenjavno juho in jo prelijte čez kuskus. Pustite 5 minut, da kuskus nabrekne, nato ga razrahljajte z žlico. Koriander operite in otriesite do suhega. Lističe potrgajte, drobno sesekljajte in skupaj z maslom vmešajte v kuskus. Začinite s sladkorjem, soljo, poprom in orientalsko kumino.

2 Z vrha paprik odrežite pokrovček. Iz paprik odstranite semena, jih operite in zvrhano napolnite s kuskusom. Pokrovčke ponovno položite na paprike.

3 Za pripravo omake olupite čebulo in česen. Čili vzdolžno razpolovite, mu odstranite semena in operite. Čili, čebulo in česen drobno sesekljajte in podušite na oljčnem olju. Dodajte paradižnik in zavrite. Začinite z začimbami.

4 Omako vlijte v nepregoren model. Vanj postavite **paprike in dušite pokrito** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 50 do 60 minut.**

Sestavine:

Za papriko:

50 g mandljevih lističev
260 g instant kuskusa
40 g korint
600 ml zelenjavne juhe
1 šopek koriandra
1 jedilna žlica zmehčanega masla
1 čajna žlička sladkorja
Sol · Sveže zmlet poper
Orientalska kumina v prahu
8 rdečih paprik

Za omako:

1 čebula · 2 stroka česna
1 posušen čili
3 jedilne žlice oljčnega olja
800 g paradižnika (iz pločevinke) · Sol · Sveže zmlet poper · Koriander v prahu
Orientalska kumina v prahu

Za sir:

2 l mleka · 4 jedilne žlice limoninega soka · Sol · Sveže zmlet poper
1–2 jedilni žlici oljčnega olja

Za čatni:

2 neškropljeni limoni
1 jedilna žlica gorčičnih semen
2 jedilni žlici oljčnega olja
30 g svežih ali posušenih curryjevih lističev (iz trgovine z azijskimi živili)
1 čajna žlička čilija v prahu
1 jedilna žlica sladkorja
4 jedilne žlice balzamičnega kisa

5 Za pripravo sira panirja v velikem loncu zavrite mleko. Dodajte limonin sok in pustite, da se mleko sesiri. Cedilo obložite s čisto kuhinjsko krpo. Sesirjeno mleko vlijte v cedilo. Kuhinjsko krpo prek sirove mase stisnite v culo in iz panirja močno iztisnite tekočino. Panir dajte v skledo in ga začinite s soljo, poprom in oljčnim oljem.

6 Za pripravo čatnija z vročo vodo operite limone, jih otrite, razpolovite, odstranite pečke in narežite na 1 cm velike kocke. Gorčična semena popražite na oljčnem olju. Dodajte curryjeve lističe, čili v prahu in sladkor. Na hitro popražite in zalijte s kisom. Dodajte na kocke narezano limono in kuhajte 8 do 10 minut tako, da počasi vre, dokler se čatni ne zgosti.

7 Polnjene paprike položite na krožnike skupaj z omako. Čeznje razporedite panir v kosih, vse skupaj pa pokapajte z limoninim čatnijem in postrezite.







Deserti

Dober desert je vedno greha vreden in marsikdo bi bil zanj pripravljen tudi izpustiti glavno jed. Nič čudnega, če pa se na mizi znajdejo tako zapeljive kreacije, kot so crème brulée z jasminovim čajem, čokoladni kolač z malinovim snegom ali gratinirane palačinke. Le kdo se jim more upreti?

Torta Moscato d'Asti z ribezom

Za 1 okrogel model (Ø 18 cm) | Poletno sveža

1 Najprej pripravite krhko testo. Maslo narežite na kocke in ga skupaj z moko, sladkorjem v prahu, ščepcem soli in vanilijevim sladkorjem v mešalniku na hitro zgnetite v testo. Vgnetite še jajce in testo zavijte v folijo za živila ter postavite za 30 minut v hladilnik.

2 Dno okroglega modela obložite s papirjem za peko, robove pa namažite z maslom. Testo na pomokani površini tanko razvaljajte in ga položite v model, tako da napravite 3 do 4 cm visok rob. Na **testo položite** papir za peko in ga obtežite s suhimi stročnicami. Vstavite v pečico **na 2. nivo od spodaj in pecite pri 170 °C (način delovanja vroč zrak plus) 10 do 12 minut.**

3 Izključite pečico, vzemite iz nje testo in odstranite papir s stročnicami. Marmelado pogrejte in jo razmažite po testu.

4 Pripravite kremo, tako da vse sestavine zmešate v posodi. Maso med mešanjem pogrejte na približno 50 °C (merite s termometrom za živila), nato jo prelijte skozi sito in porazdelite

Sestavine:

Za krhko testo:

120 g hladnega masla
250 g pšenične moke (tip 400)
100 g sladkorja v prahu
Sol

1 zavitek vanilijevega sladkorja
1 jajce (vel. M)
50 g marelične marmelade

Za kremo:

¼ l vina Moscato d'Asti
(italijansko peneče vino)
3 jajca (vel. M)
1 rumenjak (vel. M)
60 g sladkorja
1 jedilna žlica crème double
1 brizgljaj limoninega soka

Dodatno:

Maslo za model
Moka za delovno površino
Suha zrna stročnice za slepo peko (npr. leča ali fižol)
300 g rdečega in belega ribeza
10 lističev bazilike
1 jedilna žlica sladkorja
2 jedilni žlici finega trsnega sladkorja

po testu. **Testo ponovno vstavite v pečico na 2. nivo od spodaj in pecite pri 110 °C (način delovanja vroč zrak plus) 45 do 50 minut.** Torto vzemite iz pečice in pustite, da se ohladi.

5 Ribez operite, pustite, da se odcedi, nato potrgajte jagode. Listke bazilike operite in jih s kuhinjskim papirjem ali čisto krpo temeljito popivnajte. Skupaj s sladkorjem jih strite v kuhinjskem možnarju.

6 Trsni sladkor potresite po torti in ga karamelizirajte z gorilnikom za flambiranje. Torto z žagastim nožem razrežite na kose in po njih razporedite ribez. Postrezite potreseno z bazilikinim sladkorjem.

» Namigi in triki

Torta je okusna tudi z balzamičnimi jagodami: 100 ml balzamičnega kisa, 50 g sladkorja in 1 zavitek vanilijevega sladkorja kuhajte do konsistence sirupa. Pustite, da se dišeča sladkorna raztopina ohladi, nato jo zmešajte s 300 g drobno zrezanih jagod.



Popečen figov torrone s poletnimi sadeži

Za 6 oseb | Italijanska specialiteta z nugatom

1 Sadje operite, odstranite koščice oz. pečke in ga razrežite na primerne kose.

2 Sladkor v prahu raztopite v majhni količini vode. S to raztopino prelijte vse površine mandljev ter jih razporedite po pekaču, obloženem s papirjem za peko. Pekač vstavite v pečico na 2. nivo od spodaj in mandlje pražite pri temperaturi 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) 10 do 15 minut, dokler ni sladkor karameliziran. Nato mandlje vzemite iz pečice, pustite, da se ohladijo, in jih grobo seseklajte.

3 Za gratin fino zmeljite čokoladni obliv, nugat in fige. Nato vmešajte še maskarpone, med in rumenjaka. Beljake stepite v trd sneg in jim med stepanjem postopoma dodajajte sladkor. Stepajte tako dolgo, dokler ne nastane čvrsta krema. Nato sneg rahlo umešajte v maskarponejevo maso.

Sestavine:

Za sadeže:

800 g mešanega sadja
(npr. hrušk, marelic, sliv in breskev)

Za mandlje:

2 jedilni žlici sladkorja v prahu
200 g olupljenih mandljev

Za gratin:

100 g temnega čokoladnega obliva

100 g nugata

80 g suhih fig

100 g maskarponeja

2 jedilni žlici medu

2 rumenjaka (vel. M)

1 jedilna žlica svetlih
sezamovih semen

4 beljaki (vel. M)

50 g sladkorja

Dodatno:

Maslo za model

4 Namastite nepregoren model in vanj razporedite sadje. Nanj narahlo porazdelite maskarponejevo maso. **Sadje pecite** v pečici **na 2. nivoju od spodaj pri temperaturi 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) 20 do 25 minut**, dokler površina rahlo ne porjavi. Vzemite iz pečice, potresite s praženimi mandlji in še toplo postrezite.

►► Namigi in triki

Popečen figov torrone tekne tudi z mešanim jagodičjem, npr. borovnicami, malinami in robidami. Gratin lahko pripravite tudi v porcijskih modelčkih. V tem primeru jih pecite 10 do 15 minut.

Vanilijev skutni narastek z malinami in brioši

Za 1 okrogel nepregoren model Ø 28 cm | V času jagodičja ☞

1 Limone operite z vročo vodo, jih obrišite in drobno naribajte lupini ter iztisnite sok. V skledi penasto umešajte 200 g sladkorja, vanilijevo sredico, limonino lupinico in zmehčano maslo. Ubijte jajca in ločite rumenjake od beljakov. Rumenjake, moko in pecilni prašek vmešajte v masleno kremo. Skuto in mleko dajte v posodo in ju ogrejte približno na sobno temperaturo. Nato ju prav tako dodajte masleni kremi. Dodajte limonin sok. Beljake s ščepcem soli stepite v sneg in vanj postopoma vsujte preostali sladkor. Še naprej stepajte, dokler ne nastane trd sneg. Previdno ga umešajte v pripravljeno kremo.

2 Maline operite in popivnajte. Namastite nepregoren model in po dnu razporedite maline. Nanje nadevajte kremo. **Maso pecite v pečici pri 160 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 40 do 45 minut.** Na koncu narastek še zlatorjavo popecite pod žarom pri 240 °C (način delovanja veliki žar) na 2. nivoju od spodaj (3 do 4 minute). Pazite, da se ne

Sestavine:

2 neškropljeni limoni
250 g sladkorja
Sredica 2 vanilijevih strokov
100 g zmehčanega masla
4 jajca (vel. L)
100 g pšenične moke (tip 400)
1 čajna žlička pecilnega praška
250 g polnomastne skute
300 ml mleka
Sol
300 g malin
Maslo za model
250 g briošev ali rezin pletenice

zažge.

3 Narastek vzemite iz pečice. Rezine briošev položite na rešetko in jih vstavite v pečico na 4. nivo od spodaj ter v 3 do 4 minutah na obeh straneh hrustljivo popecite pri 240 °C (način delovanja veliki žar).

4 Na krožnike razporedite po eno rezino briošev, nanje pa po 2 veliki jedilni žlici narastka. Ali pa narastek in brioše servirajte ločeno, tako da si lahko vsakdo postreže sam.

► Namigi in triki

Glede na sezono lahko namesto malin uporabite tudi druge vrste jagodičja, kot so jagode, robide ali ribez.

K narastku lahko postrežete še vanilijev ali jogurtov sladoled.

Grmade z listi testa, breskvami in belo čokoladno peno

Za 4–6 oseb | Topljivo in hrustljivo

1 Za pripravo čokoladne pene namočite želatino v mrzli vodi. Belo čokolado fino zdrobite. 220 g smetane čvrsto stepite, mleko in preostalo smetano pogrejte.

2 Rumenjaka s sladkorjem dajte v kovinsko skledo. Z metlico za stepanje počasi umešajte mlečno mešanico in maso kremasto stepite nad vročo vodno kopeljo.

3 Želatino ožemite in jo skupaj z likerjem umešajte v jajčno kremo. Dodajte še čokolado in pustite, da se med mešanjem raztopi. Kremo stepajte nad hladno vodno kopeljo, dokler ne postane mlačna, in nato umešajte stepeno smetano. Peno nadevajte v skledo in jo za kakšno uro postavite na hladno.

4 Za pripravo breskev operite lističe bazilike, jih popivnajte in narežite na trakove. Breskve na kratko blanširajte v vreli vodi, jih prelijte z mrzlo vodo, olupite, razrežite na četrtine in odstranite koščice.

5 Raztopite maslo in mu dodajte trsni sladkor, vanilijevo sredico in bazilikine lističe.

Sestavine:

Za čokoladno peno:

2 lista bele želatine
250 g bele čokolade
280 g sladke smetane
60 ml mleka

2 rumenjaka (vel. M)

1 jedilna žlica sladkorja

2 jedilni žlici breskovega likerja

Za breskve:

10 lističev bazilike

2–3 zrele breskve

2 jedilni žlici masla

2 jedilni žlici trsnega sladkorja

Sredica 1 stroka vanilije

Za liste testa:

1 zavitek vlečenega testa (pribl. 160 g; iz hladilnika)

40 g raztopljenega masla

2 jedilni žlici sladkorja v prahu

6 Koščke breskev tesno skupaj zložite v nepregoren model in jih prelijte z aromatiziranim maslom. Postavite v pečico in **pecite 15 do 20 minut pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj**, da se breskve zmehčajo. Model vzemite iz pečice in ga postavite na stran.

7 Za testene liste testo razrežite na 6 cm velike kose ali iz njega izrežite poljubne oblike. Kose premažite z raztopljenim maslom in jih potresite s sladkorjem v prahu.

8 Liste testa položite na pekač, obložen s papirjem za peko, in jih **pecite** v pečici **pri 180 °C (vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 10 do 12 minut**, da sladkor karamelizira. Hrustljave lističe pustite, da se ohladijo.

9 Po dve kepici pene in 2 do 3 koščke breskev ter testene liste naložite enega vrh drugega. Grmade prelijte z breskovo tekočino, ki se je izcedila v model. Po želji okrasite z lističi bazilike in zvitki bele čokolade ter postrezite.



Čokoladni fondant s kombušinim sorbetom

Za 4–6 oseb | Hladen užitek, ki se raztopi v ustih

1 Za sorbet namočite želatino v mrzlo vodo. Sladkor zavrite v 100 ml vode in pustite, da se nekoliko ohladi. Želatino ožmite in raztopite v sladkornem sirupu.

2 Jagodičje pirirajte skupaj s kombuša čajem. Dobljeno maso pretlačite skozi cedilo v sladkorno mešanico. Vse skupaj dobro premešajte in dajte v strojček za sladoled ter pustite, da zamrzne. Če nimate strojčka za sladoled, lahko maso napolnite v skledo in jo postavite v zamrzovalnik, nato pa jo vsakih 30 minut premešate z metlico za stepanje.

3 Za pripravo fondanta grobo nasekljajte čokoladni obliv in ga skupaj z maslom raztopite v kovinski posodi nad vročo vodno kopeljo. Pustite, da se nekoliko ohladi. V skledi stepite jajce in rumenjaka. Postopoma umešajte sladkor, dokler ne nastane kremasta bela pena. Peno umešajte v čokoladno maso. Na koncu stepite še beljake v trd sneg in jih primešajte čokoladni masi.

Sestavine:

Za sorbet:

2 lista bele želatine
100 g sladkorja
100 g mešanega jagodičja
(zamrznjeno)
200 ml kombuša čaja

Za fondant:

250 g temnega čokoladnega
obliva
250 g zmehčanega masla
1 jajce (vel. M)
3 rumenjaki (vel. M)
250 g sladkorja
4–5 beljakov (vel. M;
pribl. 220 g)

Dodatno:

Maslo za model

4 Dno nepregornega modela (pribl. 32 x 24 cm) obložite s papirjem za peko in namastite robove. Vanj nadevajte maso približno 3 cm visoko. **Fondant postavite v pečico na 2. nivo od spodaj in ga pecite pri 160 °C (vroč zrak plus) 25 do 30 minut.** Vzemite ga iz pečice in pustite, da se ohladi. Ko fondant vzamete iz pečice, je lahko še nekoliko mehak, saj se v naslednjih minutah še malo peče naprej.

5 Fondant izrežite z modelčki za piškote v poljubne oblike in ga postrezite s sorbetom. Po želji okrasite s svežim jagodičjem in lističi mete.

►► Namigi in triki

*Fondant običajno imenujemo sladice, ki se raztopijo v ustih.
Kombuša je osvežilni napitek, ki nastane s fermentacijo sladkanega čaja s pomočjo čajne gobe kombuše.*

Karamelni buhteljni s smetanovim jagodičjem

Za 4–6 oseb | Avstrijsko kvašeno pecivo 

1 Za karamelni nadev namastite majhen model (približno 15 x 10 cm). V posodi raztopite maslo, dodajte kondenzirano mleko, sladkor in sirup sladkorne pese ter pustite, da zavre. 6 do 8 minut naj počasi vre pri 125 °C (temperaturo merite s termometrom za živila). Ali pa maso kuhajte tako dolgo, da postane čvrsta in začnejo nastajati veliki mehurji. Primešajte kakav in vanilijev sladkor. Karamelno maso vlijte v model, tako da je 1 cm visoka, in pustite, da se ohladi. Ko se strdi, jo razrežite na 1 cm velike koščke.

2 Za pripravo buhtelnov stresite moko v skledo in v sredini vtisnite jamico. Mleko pogrejte. Kvas razdrobite in ga zmešajte z mlekom in sladkorjem. Mlečno mešanico vlijte v jamico v moki, z roba primešajte malo moke, dokler ne nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in postavite na toplo za 15 minut, da vzhaja.

3 V skledo primešajte jajci in rumenjaka, 120 g masla, sredico vanilije in 1 ščepec soli. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika zgnetite sestavine v svetleče in prožno testo. Pokritega pustite vzhajati 30 minut.

Sestavine:

Za karamelni nadev:

Maslo za model
1 jedilna žlica masla
80 ml sladkanega kondenziranega mleka
125 g sladkorja
4 jedilne žlice sirupa sladkorne pese
2 jedilni žlici kakava v prahu
1 zavitek vanilijevega sladkorja

Za buhteljne:

500 g pšenične moke (tip 400)
200 ml mleka
1 kocka kvasa (42 g)
2 jedilni žlici sladkorja
2 jajci (vel. M)
2 rumenjaka (vel. M)
150 g zmehčanega masla
Sredica 1 stroka vanilije · Sol
Moka za delovno površino
Maslo za model

Sladkor v prahu za posip

Za smetanovo jagodičje:

300 g mešanega jagodičja
80 g sladkorja
2 jedilni žlici maskarponeja

4 Testo ponovno na kratko pregnetite in ga na pomokani delovni površini razvaljajte na približno 1 cm debelo. Izrežite 20 krogov (Ø 4 cm) in vsakega obložite z enim koščkom karamele. Testo stisnite okrog nadeva in ga oblikujte v krogle.

5 Namastite nepregoren model (približno 30 x 24 cm) in vanj tesno skupaj položite buhteljne. Potresite jih s sladkorjem v prahu – tako bo med pečenjem nastala lepa skorjica. Buhteljne pustite, da 20 minut vzhajajo.

6 Preostalo maslo raztopite in z njim premažite **buhteljne**. **Postavite jih v pečico na 2. nivo od spodaj in pecite pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) 25 do 30 minut.**

7 Za pripravo smetanovega jagodičja preberite jagode in jih oplaknite. Jagodičje skupaj s sladkorjem in maskarponejem na kratko prevrte, nato vse skupaj prestavite v skledo. Pečene buhteljne potresite s sladkorjem v prahu in servirajte s smetanovim jagodičjem.

Crème brulée z jasminovim čajem in začinjenimi pomarančami

Za 4–6 oseb | Popečena krema z azijskim pridihom

1 Pomaranče olupite tako, da odstranite tudi belo kožico. Narežite jih na ½ cm debele rezine in te položite v nepregoren model.

2 Ingver olupite in narežite na rezine. Odstranite zunanje liste limonske trave, ostalo očistite, operite in sploščite s pomočjo ponve.

3 Želatino namočite v mrzlo vodo. V posodi zavrite marelični sok, belo vino, 200 ml vode in sladkor. Dodajte ingver, limonsko travo in ostale začimbe ter pustite, da 5 minut rahlo vre. Prevretek nekoliko ohladite. Želatino ožmrite in jo raztopite v prevretku. S tekočino prelijte pomaranče in jih za nekaj ur postavite na stran.

4 Za pripravo kreme zavrite mleko s sladkorjem in vanilijo, dodajte čajne vrečke in jih pustite 5 minut v mleku.

Sestavine:

Za začinjene pomaranče:

3–4 pomaranče (brez pečk)

30 g ingverja

2 stebli limonske trave

2 lista bele želatine

400 ml mareličnega soka

150 ml belega vina

150 g sladkorja

2 zvezdasta janeža

1 cimetova palčka

Sredica 1 stroka vanilije

Za crème brulée:

½ l mleka

75 g sladkorja

Sredica 1 stroka vanilije

3 vrečke jasminovega čaja

250 g smetane

2 jajci (vel. M)

4 rumenjaki (vel. M)

4–6 jedilnih žlic drobnega
rjavega trsnega sladkorja

1 jedilna žlica sladkorja v prahu

5 Odstranite čajne vrečke in prilijte smetano. Razžvrkljajte jajci in rumenjake ter jih primešajte čajnemu mleku. **Maso** za 2 do 3 cm visoko napolnite v nepregorne globoke krožnike ali modelčke. **Pecite** v pečici **pri 100 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 50 do 60 minut**, da krema postane čvrsta. Kremo približno 40 minut hladite na sobni temperaturi.

6 Žar (veliki) 5 minut segrevajte na 240 °C. Po kremi potresite po 1 jedilno žlico trsnega sladkorja na porcijo in jo postavite pod žar na 4. nivo od spodaj ter zlatorjavo karamelizirajte.

7 Kremo potresite s sladkorjem v prahu in postrezite z začinjenimi pomarančami.

►► Namigi in triki

Kremo lahko aromatizirate tudi z drugimi vrstami čaja ali začimb. Trsni sladkor morate potresti po površini kreme, tik preden ga karamelizirate, sicer se vpije v kremo.



Čokoladni kolač z malinovim snegom

Za 1 okrogel nepregoren model (Ø 22 cm) | Za vse sladkosnede 

1 Za pripravo kolača grobo narežite čokoladni oblivi in ga skupaj z maslom in instant kavo v prahu raztopite v kovinski skledi nad vročo vodno kopeljo. Pustite, da se čokoladna masa nekoliko ohladi.

2 Namastite nepregoren model (Ø 22 cm). Jajca in sladkor penasto umešajte in dodajte v čokoladno maso. Primešajte še škrob in mandlje. Maso vlijte v model, tako da je visoka 2 cm, in po njej razporedite orehe pekan.

3 Čokoladno testo pecite v pečici pri 150 °C (peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut.

4 Za pripravo malinovega snega zavrite sladkor s 40 ml vode in kuhajte, dokler ne začnejo nastajati veliki mehurčki. Odstavite s štedilnika in pustite, da se malo ohladi.

Sestavine:

Za kolač:

200 g temnega čokoladnega obliva

100 g zmešanega masla

1 jedilna žlica instant kave v prahu

Maslo za model

3 jajca (vel. M)

80 g sladkorja

1 jedilna žlica jedilnega škroba

120 g zmletih mandljev

150 g orehov pekan

Za sneg:

80 g sladkorja

3 beljaki (vel. M)

200 g malin

5 Beljake napol stepite v sneg, nato jim med mešanjem počasi dodajte sladkorni sirup in še naprej stepajte, dokler ne nastane kremast in čvrst sneg. Maline preberite, oplaknite, previdno popivnjajte in zamešajte v sneg. Maso porazdelite po čokoladnem dnu.

6 Kolač postavite v pečico na 2. nivo od spodaj in pecite pri 180 °C (vroč zrak plus) 5 do 10 minut, da beljakova masa rahlo porjavi. Ohladite in postrezite.

►► Namigi in triki

Kolač lahko pripravite tudi v porcijskih modelčkih (Ø 10 cm). Za eksotično različico lahko maline in orehe pekan nadomestite z enakimi količinami mangovih kock in kokosove moke.



Karamelna grmada z jagodami

Za 6–8 oseb | Priljubljena tudi izven južne Nemčije

1 Čokolado grobo nasekljajte in jo zavrite skupaj z mlekom, kondenziranim mlekom in vanilijo. Pustite, da se nekoliko ohladi, in zmešajte z jajci.

2 Jabolka olupite, razrežite na četrtine, odstranite peščiča in narežite na tanke krlje. Pletenico narežite na tanke rezine. Namastite nepregoren model.

3 Jabolčne krlje in rezine pletenice izmenično nalagajte v model, pri čemer maso občasno prelijte z jajčnim mlekom, tako da je kruh enakomerno prepojen. Preko zadnjega sloja jabolk prelijte preostalo jajčno mleko in zaključite z rezinami pletenice. Maslo razdrobite v kosmiče in ga porazdelite po grmadi. Model z **grmado postavite** v pečico **na 2. nivo od spodaj in pecite pri 180 °C (zgornje in spodnje gretje) 45 do 50 minut.**

Sestavine:

100 g bele čokolade
 ½ l mleka
 100 ml sladkanega kondenziranega mleka
 Sredica 1 stroka vanilije
 5 jajc (vel. M)
 3 jabolka (npr. cox orange)
 1 pletenica ali pribl. 10 mlečnih žemljic (400 g)
 Maslo za model
 40 g hladnega masla
 4 jedilne žlice sladkorja v prahu
 500 g jagod
 1 čajna žlička pomarančnega likerja (npr. cointreauja)

4 Grmado potresite s 3 jedilnimi žlicami sladkorja v prahu in jo ponovno vstavite v pečico na 4. nivo od spodaj ter pri 240 °C (veliki žar) 3 do 4 minute karamelizirajte. Vzemite iz pečice, pustite, da se malo ohladi, in razrežite na rezine.

5 Jagode operite, očistite in glede na velikost razrežite na polovice oziroma četrtine. Zmešajte jih s preostalim sladkorjem v prahu in pomarančnim likerjem ter postrezite z grmado. Po želji pa lahko jagode servirate poleg grmade tudi same, brez dodatkov.

►► Namigi in triki

Z grmado tekne tudi zamrznjen jogurt: 200 g jogurta zmešajte s 100 g marelične marmelade. V jogurtovo maso primešajte 200 g stepene smetane in postavite v zamrzovalnik za najmanj 4 ure.

Sufle iz rženega kruha z medenimi češnjami s timijanom

Za 4 osebe | Haute cuisine iz Münsterlanda 

1 Rdeče in portsko vino, ribezov sok, sadni sirup in med zavrite in pustite, da napol povre.

2 Za pripravo sufleja namastite 4 modelčke za sufle, jih potresite s sladkorjem in postavite na hladno. V sekljalniku drobno zmeljite rženi kruh. Drobtine in sladkor v prahu dajte v ponev in med stalnim mešanjem 5 minut pražite. Pustite, da se ohladi.

3 Čokoladni obliv drobno sesekljajte, pogrejte mleko in v njem raztopite čokolado. Umešajte še pusto skuto, rumenjake in ržene drobtine. Masa mora biti mlačna. Beljake s sladkorjem stepite v trd sneg in ga postopoma previdno umešajte v čokoladno-rženo maso.

Sestavine:

Za češnje:

100 ml suhega rdečega vina
100 ml rdečega portskega vina
150 ml soka črnega ribeza
50 ml sadnega sirupa
2 jedilni žlici medu
½ šopka limoninega timijana
300 g češenj (brez koščic)
Jedilni škrob za zgostitev

Za sufle:

Maslo in sladkor za modelčke
100 g rženega kruha (pumpnickel)
1 jedilna žlica sladkorja v prahu
70 g belega čokoladnega obliva
3 jedilne žlice mleka
100 g puste skute
3 rumenjaki (vel. M)
4–5 beljakov (vel. M)
40 g sladkorja

4 Modelčke napolnite do dveh tretjin s pripravljeno maso. **Pecite** v pečici **na 2. nivoju od spodaj pri 190 °C (peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) 18 do 20 minut.**

5 Timijan operite, dodobra otrsajte in ga skupaj s češnjami dajte v vinski prevretek. Pustite, da 5 minut rahlo vre. Odstranite timijan in prevretek zgostite z malo jedilnega škroba, ki ste ga zmešali z mrzlo vodo.

6 Sufleje v modelčkih takoj postrezite, da ne upadejo. Zraven servirajte češnjevo omako v desertnih skodelicah.

► Namigi in triki

K suflejem lahko postrežete tudi čokoladne lističe: 15 g topljenega masla, 150 g lešnikovega nugata in 60 g temnega čokoladnega obliva raztopite nad vodno kopeljo. Primešajte še 60 g zdrobljenih koruznih kosmičev. Maso namažite na papir za peko, pustite, da se ohladi, in na drobno razrežite.

Pečene banane v vlečenem testu s kreolsko omako

Za 4 osebe | Z vonjem po Karibih

- 1 Limeto ožmite in njen sok zmešajte z medom in čilijem v prahu. Banani olupite, narežite na tanke rezine in zmešajte z marinado.
- 2 Liste vlečenega testa položite na delovno površino, premažite s polovico masla in nanje porazdelite kokosovo moko. Iz rezin pletenice izrežite kroge premera 8 cm.
- 3 Kroge pletenice položite na sredino listov testa in jih obložite s pripravljenimi bananami. Robove testa premažite z beljakom in jih oblikujte v mošnjičke, tako da jih zgoraj tesno stisnete.

Sestavine:

Za testene mošnjičke:

- 1 limeta
- 1 jedilna žlica medu
- ½ čajne žličke čilija v prahu
- 1–2 banani (pribl. 240 g)
- 4 listi vlečenega testa (po 40 x 40 cm; iz hladilnika)
- 100 g raztopljenega masla
- 100 g kokosove moke
- 4 rezine pletenice ali toasta (1 cm debele)
- 1 beljak (vel. M)

Za omako:

- 200 ml kokosovega mleka
- Čili v prahu
- 100 g temnega čokoladnega obliva
- 2 cl ruma

- 4 Testene mošnjičke previdno premažite s preostalim maslom. Položite jih na pekač in jih **pecite pri 180 °C (vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 15 do 18 minut.**

- 5 Za omako pogrejte kokosovo mleko in mu dodajte ščepec čilija v prahu. Čokolado grobo seseklajte in raztopite v kokosovem mleku. Omako začinite z rumom, pustite, da se malo ohladi, in jo servirajte s testenimi mošnjički. Po želji okrasite z ocvrtimi trakovi čilija.

» Namigi in triki

Za spremembo lahko banane v tem receptu nadomestite z mangom ali ananasom.



Gratinirane palačinke z limetino-skutnim nadevom

Za 4–6 oseb | Polnjene palačinke

1 Za testo zmešajte vse sestavine in 1 ščepec soli v gladko testo. Pustite ga počivati 30 minut.

2 Za pripravo karamela v posodi karamelizirajte sladkor, ga zlijte na pekač, obložen s papirjem za peko, in pustite, da se ohladi. Karamel grobo zdrobite in ga v sekljalniku fino zmeljite.

3 Limete operite z vročo vodo in jih obrišite. Lupinico fino obrubajte in iztisnite sok. Smetano čvrsto stepite. Ostale sestavine za nadev zmešajte z limetino lupinico in sokom ter na koncu umešajte stepeno smetano.

4 Iz testa na topljenem maslu specite palačinke v veliki ponvi s premazom proti prijemanju. Namastite nepregoren pravokoten model. Nadev razporedite po palačinkah, le-te zvijte in jih položite v model.

Sestavine:

Za testo:

120 g pšenične moke (tip 400)
200 ml mleka
200 g smetane
1 zavitek vanilijevega sladkorja
4 jajca (vel. M)
2 jedilni žlici sladkorja
60 g raztopljenega masla
Sol

Za karamel:

100 g sladkorja

Za nadev:

3 neškropljene limete
150 g smetane
220 g puste skute
70 g sladkorja
1 jedilna žlica vanilijevega sladkorja
2 rumenjaka
1–2 jedilni žlici praška za vanilijev puding
2 jedilni žlici raztopljenega masla
1–2 jedilni žlici ruma

Dodatno:

Topljeno maslo za cvrenje
Maslo za model

5 Model s palačinkami vstavite v pečico **na 2. nivo od spodaj in pecite pri 160 °C (zgornje in spodnje gretje) 30 do 35 minut.**

Zvitke palačink potresite s karamelnim prahom in jih ponovno vstavite v pečico ter karamelizirajte pod žarom pri 240 °C (veliki žar) na 4. nivoju od spodaj.

► Namigi in triki

K palačinkam postrezite marelični kompot: 300 g marelic, ki ste jim odstranili koščice in jih razrezali na četrtine, potresite s 100 g sladkorja in sredico 1 stroka vanilije ter pustite stati 30 minut. V majhnem loncu jih dušite 5 do 6 minut, da se zmehčajo.

Ananasova tarte Tatin

z arašidovim pestom

Za 6 modelčkov Ø 12 cm ali 2 modela Ø 24 cm | Vrhunska raznolikost arome

1 Listnato testo pustite, da se odtaja. Ingver olupite in drobno naribajte. V posodi karamelizirajte sladkor in v njem razpustite maslo. Dodajte ingver in vanilijo. Karamel vlijte v modele za tarte.

2 Ananas očistite, olupite, prečno razpolovite in izrežite olesenel srednji del. Ananasovo meso narežite na 2 cm debele obročje. Razporedite jih po modelih.

3 Plošče listnatega testa prepognite na pol in jih na pomokani delovni površini na tanko razvaljajte. Če imate manjše modelčke, iz testa izrežite kroge v velikosti modelčkov. Za večja modela pa po tri plošče testa položite eno vrh druge, jih ustrezno razvaljajte in izrežite.

Sestavine:

Za tarte:

6 kosov listnatega testa (po pribl. 75 g; zamrznjeno)

30 g ingverja

120 g sladkorja

120 g masla

Sredica 1 stroka vanilije

1 ananas

Moka za delovno površino

Za arašidov pesto:

½ šopka bazilike

40 g bele čokolade

80 g praženih arašidov

50 ml olja grozdnih pečk

4 Kroge testa položite na modele in robove rahlo pritisnite. Postavite jih v pečico in **pecite pri 180 °C (vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut.** Večja modela pecite 35 do 40 minut.

5 Za pripravo arašidovega pesta operite baziliko, jo otresite do suhega in osmukajte lističe. Čokolado naribajte in jo skupaj z arašidi, oljem grozdnih pečk in lističi bazilike pirajte v kuhinjskem mešalniku.

6 Pečene tarte vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladijo. Nato jih prevrnite na krožnike, pokapajte s pestom in postrezite.

► Namigi in triki

Zraven postrezite jogurtov sladoled: olupite 1 banano, jo razrežite na rezine in v kuhinjskem mešalniku pirajte skupaj z 250 g jogurta, 250 g smetane in 120 g sladkorja v prahu. Maso zamrznite v strojčku za sladoled.





Kolači in pecivo

Rožmarin v čebeljem piku, ingver v Sacher torti, mlečni riž na hrustljavi piti: pustite se presenetiti, kaj vse je dovoljeno v ustvarjalni pekarni, in sladkosnedi bodo zagotovo navdušeni. Klasika v novi preobleki in izvirne ideje za vse priložnosti: stavimo, da vas bodo vaši gostje poprosili za recept ...

Priprava kuhanega (paljenega) testa



1 Vodo, mleko, maslo, sladkor in sol zavrite. Med mešanjem naenkrat dodajte vso moko in mešajte z leseno kuhalnico, dokler ne nastane kepa.



2 Cmok testa mešajte, dokler se ne loči od dna posode. Nato ga v posodi še naprej mešajte najmanj 1 minuto. Ta postopek imenujemo »paljenje« testa.



3 Testo prestavite v skledo. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika jajca enega za drugim popolnoma umešajte v testo. Naprej postopajte po navodilih v receptu.

Priprava biskvitnega testa



1 Z metlico za stepanje kremasto umešajte rumenjake in sladkor. Beljakom dodajte ščepec soli in jih z ročnim mešalnikom stepite v trd sneg.



2 Moko presejte na rumenjarkovo maso in jo previdno umešajte. Če tako zahteva recept, narahlo umešajte še raztopljeno mlačno maslo.



3 Previdno umešajte eno tretjino snega iz beljakov, tako da nastane nekoliko bolj rahla masa. Umešajte še preostali sneg. Biskvitno testo morate takoj obdelati naprej.

Osnovna dejstva Testa

Kuhano testo ima zaradi posebnega načina priprave prav posebne lastnosti. Zaradi »paljenja« se škrob, ki ga vsebuje moka, odpre in nastane žilava masa testa. Med pečenjem zato ne nastajajo pore, plini, ki se sproščajo, pa ne morejo uhajati in tako tvorijo velike votline v testu. Na ta način nastane povsem brez sredstva za vzhajanje rahlo in zračno pecivo.

Biskvitno testo prav tako ne vsebuje nobenega umetnega sredstva za vzhajanje. Zrak, ki je zaprt v snegu iz beljakov, poskrbi za potreben »vzgon«, med pečenjem se razširi na trikratni lastni volumen. Zelo pomembno pa je, da sneg zelo previdno umešate v testo in le-tega takoj postavite v predhodno segreto pečico.

Umešano testo je hitro in enostavno pripravljeno, lahko pa ga tudi skorajda poljubno spreminjamo. Vrstni red sestavin, ki jih umešamo v testo, je odvisen od želene konsistence. Za rahel kolač so najprej na vrsti rumenjaki in sladkor ter šele nato maslo, za kolač z drobnimi porami pa maslo in sladkor ter na koncu rumenjaki.

Priprava krhkega testa



1 Sestavine pravočasno postavite na hladno. Zmešajte moko, sladkor, lupino neškropljene limone, sol in vaniljev sladkor. Hladno maslo narežite na kocke.



2 Na delovni površini mešanico z maslom dobro premešajte z lopatico, pri čemer maslo režete na vedno bolj drobne koščke, ter jo pregnetite z rokami ali v kuhinjskem mešalniku. Vgnetite jajce.



3 Testo zavijte v folijo za živila in postavite na hladno za najmanj 30 minut. Testo lahko hranite v hladilniku do 1 teden, lahko pa ga tudi zamrznete.

Priprava vlečenega testa



1 Moko presejte v skledo in vanjo vtisnite jamico. Temeljito zmešajte vodo, rumenjaki, olje in sol in mešanico vlijte v jamico.



2 Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika zgnetite prožno testo. Natrite ga z malo olja, zavijte v folijo za živila in pustite počivati 1 uro.



3 Testo razvaljajte, položite na pomokan kuhinjski prt in ga preko hrbtnih strani dlani čim bolj tanko razvlecite. Premažite ga z raztopljenim maslom in obdelajte naprej po receptu.

Osnovna dejstva Testo

Krhko testo mora biti narejeno iz hladnih sestavin, ki jih zmešamo, drobno razrežemo in premešamo ter na hitro in ne preveč temeljito pregnetemo s hladnimi rokami. Preden ga pečemo, mora testo nekaj časa počivati v hladilniku. Le tako namreč lahko zasluži svoje ime: suho in hrustljivo, a kljub temu topljivo in nežno. Testo bo dobilo posebno topljivost, če boste namesto sladkorja uporabili sladkor v prahu.

Vlečeno testo je relativno enostavno pripraviti. Pomembno je, da je res temeljito pregneteno, da se kasneje ne trga. Prava umetnost pa je vlečenje testa, ki je najboljše, če je tanko kot las. Zato testo po tem, ko ga razvaljamo, položimo na pomokan prt in ga previdno vlečemo, dokler ne vidimo skozenj.

Listnato testo je za pripravo nekoliko zapleteno. Maslo, ki je razporejeno v številnih tankih plasteh med sloji osnovnega testa, poskrbi za to, da testo med pečenjem dobi svojo listnato konsistenco. Preprosto različico najdete na strani 180. K sreči je na voljo kakovostno zamrznjeno listnato testo, ki ga lahko kupimo domala v vsaki trgovini.

Jogurtov šarkelj z jagodičjem

Za 1 model za šarkelj (Ø 22 cm)

Vsakdo bi segel tudi po drugem kosu

1 Model namastite, ga potresite z drobtinami in postavite na hladno. Za pripravo umešanega testa ločite rumenjake od beljakov. V skledi penasto umešajte rumenjake, jogurt, olje, vanilijo, limonino in pomarančno lupino ter polovico sladkorja. Na maso presejte moko in pecilni prašek ter vse skupaj premešajte.

2 Beljake s ščepcem soli napol stepite, postopoma dodajte preostali sladkor in še naprej stepajte, da nastane kremast sneg. Previdno in v več delih ga umešajte v testo in na hitro primešajte še zamrznjeno jagodičje.

3 **Testo** takoj nadevajte v model in **pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 50 do 60 minut**. Šarkelj pustite, da se nekoliko ohladi, nato ga prevrnite iz modela in ohladite na kuhinjski mrežici.

Sestavine:

Za umešano testo:

4 jajca (vel. L)

250 g jogurta

240 ml olja

Sredica 1 stroka vanilije

Po 1 čajna žlička naribane lupine neškropljene limone in pomaranče

200 g sladkorja

230 g pšenične moke (tip 400)

½ zavitka pecilnega praška

Sol

400 g mešanih gozdnih sadežev (zamrznjenih)

Za glazuro:

100 g sladkorja

80 g mandljev, narezanih na palčke

200 g belega čokoladnega obliva

50 g zmešanega masla

1 jedilna žlica olja

Dodatno:

Maslo za model

Biskvitne drobtine (npr. iz otroških piškotov) za model

4 Za glazuro v posodi karamelizirajte sladkor s 50 ml vode do zlatorumene barve. Primešajte mandlje in karamel namažite na pekač, obložen s papirjem za peko. Pustite, da se ohladi. Krokant zaprite v vrečko za zamrzovanje in ga zdrobite z valjarjem.

5 Čokoladni obliv narežite na koščke in ga raztopite nad vročo vodno kopeljo. Dodajte maslo in olje ter na koncu še krokant. Šarkelj oblijte s krokantovim oblivom in pustite, da se glazura strdi.

►► Namigi in triki

Gozdnih sadežev pred uporabo ne odtajajte. Če so zamrznjeni, testa med pripravo ne obarvajo tako močno. Šarkelj postrezite s stepeno smetano ali vanilijevim sladoledom.



Korenčkov kolač s sezamovim krokantom

Za 1 okrogel model (Ø 28 cm) | Sladko-slastni korenčki

1 Model namastite, ga potresite z drobtinami in postavite na hladno. Za pripravo umešanega testa olupite korenje, ga na strgalu čimbolj drobno naribajte in postavite na stran.

2 Ločite rumenjake od beljakov. V skledi zmešajte rumenjake z vanilijo, 100 g sladkorja, maslom in limonino lupino, da nastane svetla kremasta masa. Beljake napol stepite, jim dodajte preostali sladkor in še naprej stepajte v kremast sneg.

3 Zmešajte mandlje, moko, jedilni škrob in pecilni prašek. Korenje in mešanico mandljev in moke primešajte rumenjaki masi. Postopoma umešajte še sneg.

Testo nadevajte v okrogel model in ga enakomerno razmažite.

Pecite v pečici **pri 180 °C (zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 45 do 50 minut.**

Sestavine:

Za umešano testo:

300 g korenja
5 jajc (vel. M)
Sredica 1 stroka vanilije
220 g sladkorja
100 g zmešanega masla
1 čajna žlička naribane lupine neškropljene limone
300 g zmletih mandljev
50 g pšenične moke (tip 400)
50 g jedilnega škroba
1 čajna žlička pecilnega praška

Dodatno:

Maslo za model
Biskvitne drobtine (npr. iz otroških piškotov) za model
200 g sladkorja
100 g svetlih sezamovih semen
Olje za paleto
400 g smetane
Po 1 zavitek sredstva za utrjevanje smetane in vanilijevega sladkorja

4 Pekač obložite s papirjem za peko. V posodi karamelizirajte sladkor s 5 jedilnimi žlicami vode. Primešajte sezam in karamelno maso z naoljeno paleto na tanko razmažite po pekaču. Pustite, da se krokant ohladi, nato ga razlomite na majhne koščke.

5 Kolač vzemite iz pečice in ga postavite na kuhinjsko mrežico. Ko se ohladi, ga vzemite iz modela. Smetano stepite skupaj s sredstvom za utrjevanje in vanilijevim sladkorjem. Narahlo jo razporedite po kolaču ter potresite s koščki sezamovega krokanta.

► Namigi in triki

Sezamova semena so bogata z oljem in s svojim aromatičnim okusom izboljšajo mnoge vrste peciva in slaščic. Njihove aromatične snovi se še posebej dobro razvijejo, če semena popražimo. Svetla semena so milejšega okusa kot temna.

Hrustljava plošča s kremo iz dišeče perle

Za 1 okrogel model Ø 26 cm | Za prvi piknik

1 Model namastite in dno obložite s papirjem za peko. Za testo v skledi penasto umešajte maslo, smetano in sladkor v prahu. Mandljeve lističe grobo seseklajte in jih primešajte masleni masi. Dodajte še moko.

Testo nadevajte v model in pri tem naredite 1 cm visok rob. **Pecite** v pečici **pri 190 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut**. Pečeno ploščo vzemite iz pečice, jo nekoliko ohladite na kuhinjski mrežici ter premažite z raztopljenim maslom.

2 V posodi zavrite vino z 90 g sladkorja. Dodajte liste dišeče perle in jih pustite 5 minut namakati. Tekočino precedite in ohladite. Liste želatine namočite v mrzli vodi.

3 V posodi segrejte 2 jedilni žlici pripravljene tekočine in v njej razpustite 6 listov ožete želatine. Odmerite še 400 ml tekočine, jo dodajte k želatini in prelijte v veliko skledo. Tekočino med stalnim mešanjem ohladite nad ledenomrzlo vodno kopeljo.

Sestavine:

Za umešano testo:

135 g zmehčanega masla
3 jedilne žlice smetane
135 g sladkorja v prahu
150 g mandljevih lističev
75 g pšenične moke (tip 400)

Za kremo:

600 ml vina Moscato d'Asti (italijanska penina)
180 g sladkorja
30 g posušenih listov dišeče perle

8 listov bele želatine

250 g smetane

3 beljaki (vel. M)

Sol

Dodatno:

Maslo za model

50 g raztopljenega masla

500 g jagod

4 Smetano napol stepite. Beljakom dodajte ščepec soli in tudi te napol stepite, nato jim postopoma dodajte preostali sladkor in še naprej stepajte, da nastane kremast sneg.

5 Ko začne tekočina v skledi želirati, ji izmenično dodajajte smetano in sneg. Tako pripravljeno kremo porazdelite po mandljevi plošči, jo gladko razmažite in postavite za 1 uro v hladilnik.

6 Jagode operite, očistite in narežite na rezine. Porazdelite jih po kolaču. Preostala lista želatine ožmite in razpustite v 2 jedilnih žlicah tekočine, ki je še ostala. Dodajte vso preostalo tekočino, prelijte v skledo in med mešanjem ohladite. Ko začne želirati, jo porazdelite po jagodah; ko se strdi, torto postrezite.

► Namigi in triki

Dišečo perlo lahko kupite v dobro založenih trgovinah z zelenjavo, na tržnici ali v vrtnariji. Če ne dobite listov, lahko namesto njih uporabite 100 ml sirupa dišeče perle, ki ga dodate v ½ l vina.

Mandljev kolač z ricotto in grenko čokolado

Za 1 okrogel model Ø 24 cm | Enostavno, a vendar prefinjeno

- 1 Model namastite in dno obložite s papirjem za peko. Postavite ga na hladno.
- 2 V ponvi zlatorjavo popražite mandlje brez dodatka maščobe. Pustite, da se ohladijo. Maslo z 80 g sladkorja z ročnim ali kuhinjskim mešalnikom stepajte, dokler ne nastane svetla kremasta masa. Ločite rumenjake od beljakov. Rumenjake enega za drugim umešajte v maslo. Med mešanjem dodajte še moko, mandlje, pomarančno lupino in ricotto.
- 3 Beljake s ščepcem soli napol stepite, jim počasi dodajte preostali sladkor in še naprej stepajte, da nastane kremast sneg. V več delih ga narahlo umešajte v testo. Pripravljeno maso nadevajte v model in jo zgladite.

Sestavine:

Maslo za model
120 g zmletih mandljev
120 g zmehčanega masla
120 g sladkorja
4 jajca (velikost L; sobne temperature)
50 g pšenične moke (tip 400)
1 jedilna žlica naribane lupine neškropljene pomaranče
125 g ricotte
Sol
80 g grenke čokolade
100 g marelične marmelade

- 4 Testo pecite v pečici pri **180 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 40 do 45 minut**. Nato kolač vzemite iz pečice, pustite, da se malo ohladi, ter ga odstranite iz modela. Do konca ga ohladite na kuhinjski mrežici.

- 5 Čokolado drobno nastrgajte. Marelično marmelado pogrejte s 50 ml vode in jo razmažite po kolaču. Pustite, da se ohladi, in potresite s čokolado.

►► Namigi in triki

Če je kolač pečen, lahko hitro preverimo s preprostim preizkusom s palčko: leseno paličico zabodemo v kolač in jo potegnemo ven; če se palčke ne drži nič testa, je kolač pečen.



Klafutis s pinjolami in malinami

Za 4 modelčke za pite Ø 12 cm | Slaščičarstvo po francosko

1 Namastite modelčke in njihovo dno obložite s papirjem za peko. Postavite jih na hladno. Pinjole drobno zmeljite. Sladkor, maslo, jajca, amaretto in puding 5 minut intenzivno stepajte z ročnim ali kuhinjskim mešalnikom, da nastane penasta masa. Umešajte mandlje in pinjole. Maso nadevajte v pripravljene modelčke.

2 Maline preberite, jih na kratko oplaknite in popivnajte. Porazdelite jih po površini testa do približno 1 cm od roba modelčka.

Sestavine:

Maslo za modelčke
100 g pinjol
125 g finega sladkorja
125 g zmehčanega masla
4 jajca (vel. M; sobne temperature)
2 jedilni žlici amaretta (italijanskega mandljevega likerja)
2 jedilni žlici praška za vanilijev puding
100 g zmletih mandljev
300 g malin
150 g smetane
1 zavitek vanilijevega sladkorja

3 Modelčke s testom postavite v pečico in **pecite pri 200 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 10 do 15 minut**. Klafutise vzemite iz pečice in jih pustite, da se 5 minut hladijo. Nato jih vzemite iz modelčkov in do konca ohladite na kuhinjski mrežici.

4 Smetano zmešajte z vanilijevim sladkorjem. Preden klafutise postrežete, vsakemu dodajte žlico sladke smetane.

►► Namigi in triki

Klafutis izvira iz Limousina v osrednji Franciji. Gre za nekakšno mešanico sladkega narastka in pite. Klasični klafutis je pripravljen s češnjami, za spremembo pa ga poskusite tudi z drugim sadjem, na primer z robidami ali slivami.



Kreolska torta

z mangom in orehi pekan

Za 1 okrogel model Ø 26 cm | Sladek počitniški pozdrav

1 Za pripravo čokoladnega dna zdrobite nugat in čokoladni obliv. Maslo narežite na kocke. Vse skupaj dajte v skledo in raztopite nad vročo vodno kopeljo. Vafle zaprite v vrečko za zamrzovanje in jih z valjarjem fino razdrobite. Primešajte jih raztopljenemu čokoladnemu oblivu. Obod tortnega modela premera 26 cm položite na papir za peko. Čokoladno maso vlijte v notranjost oboda, gladko razmažite in postavite v hladilnik, da se strdi.

2 Za biskvit napol stepite beljake, jim dodajte 50 g sladkorja in še naprej stepajte, dokler ne nastane kremast čvrst sneg. Nanj posujte škrob in ga skupaj z mandlji, orehi in preostalim sladkorjem umešajte v sneg. **Testo** nadevajte v model, obložen s papirjem za peko, in ga gladko razmažite. **Pecite** v pečici **pri 200 °C (zgornje in spodnje gretje) na 3. nivoju od spodaj približno 10 minut**. Biskvit odstranite iz modela in pustite, da se ohladi.

3 Za pripravo kreme zavrite sladkor s 50 ml vode, dokler ne začnejo nastajati mehurčki, vendar je sladkorna masa še svetla. Beljaka napol stepite, jima dodajte pripravljeni sladkorni sirup in

Sestavine:

Za čokoladno dno:

120 g nugata
100 g mlečnega čokoladnega obliva
50 g masla
80 g riževih vaflejev
Za biskvit:
3 beljaki (vel. M)
200 g sladkorja
1 jedilna žlica jedilnega škroba
75 g zmletih mandljev
125 g sesekljanih orehov pekan

Za kremo:

125 g sladkorja
2 beljaka (vel. M)
4 liste bele želatine
80 g kokosove moke
200 ml kokosovega mleka
3 cl temnega ruma
125 g smetane

Dodatno:

1 mango
80 g kokosovih ostružkov (iz trgovine z zdravo hrano)
Sladkor za praženje

še naprej stepajte, da nastane kremast sneg.

4 Želatino namočite v mrzli vodi. Kokosovo moko zlatorjavo popražite v ponvi brez maščobe. Nato jih pogrejte v kozici skupaj s kokosovim mlekom in rumom. Želatino ožmite, jo raztopite v pripravljeni tekočini in postavite na hladno. Smetano čvrsto stepite. Ko ima tekočina z želatino sobno temperaturo, vanjo umešajte sneg in stepeno smetano.

5 Mango olupite, ločite sadno meso od koščice in ga narežite na tanke krlje. Obod tortnega modela ločite od čokoladnega dna in ga položite okrog biskvita. 4 jedilne žlice kokosove kreme namažite na orehov biskvit in jo pokrijte s čokoladnim dnom. Po vrhu razporedite krlje manga in jih gladko premažite s preostalo kremo. Torto postavite za eno uro v zamrzovalnik.

6 Torto z ostrim nožem ločite od oboda in snemite model. V ponvi popražite kokosove ostružke z malo sladkorja, jih pustite, da se ohladijo, in jih nato porazdelite po torti. Po želji lahko iz manga zajamete majhne kroglice in z njimi okrasite torto.



Bezgovna pena na mandljevem biskvitu

Za 1 pravokoten model (20 x 30 cm) | Nežne cvetlične sanje

1 Krhko testo na pomokani površini razvaljajte v pravokotnik 25 x 35 cm in ga položite na pekač, obložen s papirjem za peko. **Pecite** v pečici **pri 160 °C (način delovanja vroč zrak plus)** na **2. nivoju od spodaj 10 do 12 minut**. Še toplo testo razrežite na velikost modela za kolač in premažite z jabolčnim želejem.

2 Za pripravo biskvita kremasto umešajte jajca, sladkor v prahu in mandlje. Beljake s ščepcem soli napol stepite, dodajte sladkor in še naprej stepajte, dokler ne nastane kremast sneg. V jajčno mešanico dodajte maslo, 2 jedilni žlici snega in moko ter premešajte. Narahlo umešajte še preostali sneg. Biskvit namažite na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečico predhodno segrejte na 180 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje). Biskvit pecite na 3. nivoju od spodaj 18 do 20 minut. Testo skupaj s papirjem za peko dvignite s pekača in ohladite.

3 Za peno namočite želatino v mrzli vodi. 2 jedilni žlici bezgovega sirupa pogrejte in v njem raztopite ožeto želatino. V skledi gladko razmešajte sirup z želatino, preostali bezgov sirup in jogurt. Postavite na hladno.

Sestavine:

Za testo:

250 g krhkega testa
(iz hladilnika)

Moka za delovno površino

2 jedilni žlici jabolčnega želeja

5 jajc (velikosti M)

185 g sladkorja v prahu

185 g zmletih mandljev

5 beljakov (velikosti M)

Sol

2 jedilni žlici sladkorja

40 g zelo mehkega masla

50 g pšenične moke (tip 400)

Za peno:

7 listov bele želatine

200 ml sirupa iz bezgovih
cvetov

325 g jogurta

400 g smetane

Dodatno:

100 g mandljevih lističev

40 g sladkorja v prahu

4 Ko bezgov jogurt začne želirati, čvrsto stepite smetano in jo umešajte v jogurtovo maso.

5 Biskvitno dno ločite od papirja za peko in ga razrežite na velikost modela (ostanke biskvita lahko uporabite npr. kot sladke drobtinice). Biskvit prečno prerežite.

6 Krhko testo položite v model. Nanj položite biskvit in ga premažite s polovico bezgove pene. Obložite z drugim biskvitom in ga premažite s preostalo peno. Kolač pokrijte in ga postavite za eno uro na hladno.

7 Mandlje omočite z 2 jedilnima žlicama vode, zmešajte s sladkorjem v prahu in razporedite na pekač, obložen s papirjem za peko. Zlatorjavo jih karamelizirajte v pečici pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj. Mandlje pustite, da se ohladijo, nato jih grobo sesekljajte in potresite po vrhu kolača. Kolač narežite na koščke, jih po želji okrasite z bezgovimi cvetovi in postrezite.



Genovski biskvit s flambirano vanilijevo kremo

Za 1 okrogel model (Ø 26 cm) | Klasika iz sosednje Italije

1 Model namastite, potresite z moko in postavite na hladno. Za pripravo biskvita v skledi nad vročo vodno kopeljo z ročnim mešalnikom kremasto umešajte jajca in sladkor. Skledo vzemite iz vodne kopeli in jajčno maso 5 minut stepajte pri najvišji nastavitvi. Nato jo mešajte nad hladno vodno kopeljo še nadaljnjih 5 minut, dokler se masa ne ohladi. Narahlo primešajte moko in raztopljeno maslo.

2 **Pečico segrejte na 180 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje).** Biskvitno testo nadevajte v model in ga gladko razmažite. **Pecite ga na 3. nivoju od spodaj 50 do 60 minut. V zadnjih 20 minutah temperaturo znižajte na 160 °C.** Biskvit vzemite iz pečice, ga nekoliko ohladite, nato ga prevrnite iz modela in pustite, da se ohladi. Z nožem zarezite krog v oddaljenosti 2 cm od roba in notranjost kroga izdolbite 2 cm globoko, tako da v biskvitu nastane vdolbina (ostanke biskvita lahko porabite npr. kot sladke drobtinice).

3 Za pripravo kreme namočite želatino v mrzli vodi. Mleko s 40 g sladkorja in vanilijo zavrite. V skledi zmešajte rumenjake, 40 g sladkorja in prašek za

Sestavine:

Za biskvit:

6 jajc (velikosti M)

190 g sladkorja

190 g pšenične moke (tip 400)

35 g raztopljenega masla

Za kremo:

2 lista bele želatine

175 ml mleka

260 g sladkorja

Sredica 1 vanilijevega stroka

3 rumenjaki (vel. M)

15 g praška za vanilijev puding

2 jedilni žlici grand marnierja (francoskega pomarančnega likerja)

2 beljaka (vel. M)

Dodatno:

Maslo in moka za model

puding. Vrelo vanilijevo mleko med stalnim mešanjem vlijte v rumenjako maso, ki jo nato ponovno prelijte v posodo. Pustite, da 2 minuti po malem vre. Odstavite s štedilnika in pustite, da se malo ohladi. Želatino ožmite in jo skupaj z likerjem dodajte v kremo. Premešajte, da se želatina razpusti. Posodo pokrijte s folijo za živila in pustite, da se toliko ohladi, da postane mlačna.

4 V posodi zavrite 150 g sladkorja s 40 ml vode, dokler v sirupu ne začnejo nastajati veliki mehurji, vendar mora biti še svetel. Beljake napol stepite, jim dodajte sladkorni sirup in sneg še naprej stepajte 5 minut, da postane mlačen.

5 Sneg umešajte v vanilijevo kremo. 5 jedilnih žlic kreme napolnite v brizgalno vrečko in postavite v hladilnik. Preostalo kremo namažite v vdolbino v biskvitu in jo gladko razmažite. Biskvit z vanilijevim nadevom pokrijte in postavite za 30 minut v zamrzovalnik.

6 Kremo potresite z preostalim sladkorjem in le-tega rahlo karamelizirajte z gorilnikom za flambiranje. Rob kolača okrasite z vanilijevo kremo v brizgalni vrečki.

Čokoladni kolač po Sacherjevo z ingverjem

Za 2 okrogla modela (Ø 22 cm) | Kavarliška specialiteta s pridihom ingverja

1 Modela namastite z maslom, potresite z moko in postavite na hladno. Za pripravo biskvita nalomite čokoladni obliv in ga raztopite nad vročo vodno kopeljo. Maslo penasto umešajte z vanilijevim sladkorjem in sladkorjem v prahu. 7 jajc ubijte in ločite rumenjake od beljakov. Rumenjake in preostalo jajce enega za drugim umešajte v kremo in primešajte še raztopljeno čokolado. Beljake s ščepcem soli napol stepite, dodajte sladkor in še naprej stepajte, da dobite kremast sneg.

2 Moko in škrob presejete. 2 jedilni žlici snega zmešajte s čokoladno kremo. Nato v maso izmenično dodajajte moko in sneg. **Testo** razporedite v modela in enega za drugim **pecite** v pečici **pri 160 °C (zgornje in spodnje gretje) na 3. nivoju od spodaj 35 do 40 minut** (preizkusite s palčko – glejte nasvet na strani 154). Biskvita pustite nekaj časa mirovati, nato ju prevrnite na papir za peko in ohladite.

3 Za pripravo omake limeto operite z vročo vodo, jo obrišite do suhega, obribajte njeno lupino in iztisnite sok. Ingver olupite in narežite na rezine. V posodi

Sestavine:

Za biskvit:

150 g temnega čokoladnega obliva
150 g zmešanega masla
1 zavitek vanilijevega sladkorja
40 g sladkorja v prahu
8 jajc (vel. M; sobne temperature)
Sol · 120 g sladkorja
100 g pšenične moke (tip 400)
50 g jedilnega škroba

Za omako:

1 neškropljena limeta
3 cm ingverja
60 g sladkorja
Sredica 1 vanilijevega stroka
1 palčka cimeta
50 ml pomarančnega soka
50 g marelične marmelade

Dodatno:

Maslo in moka za modela
200 g marelične marmelade
400 g surove marcipanove mase
Sladkor v prahu za valjanje marcipana
100 g kandiranega ingverja
225 g temnega čokoladnega obliva
150 g smetane
45 ml mleka
75 g glukoznega sirupa (iz lekarne)
45 g zmešanega masla

zavrite 100 ml vode s sladkorjem, ingverjem, vanilijo, limetino lupino in sokom ter cimetovo palčko. Primešajte pomarančni sok in marmelado in omako pustite 10 minut, da se prepoji. Nato jo pretlačite skozi sito in pustite, da se ohladi.

4 Testo prečno prepolovite in obe polovici na notranji strani pokapajte z omako. Marmelado pogrejte s 5 jedilnimi žlicami vode. Z njo premažite prerezane površine in testo ponovno sestavite skupaj ter okrog in okrog premažite s preostalo marmelado. Marcipan dobro pregnetite, da se zmešča, in ga z malo sladkorja v prahu tanko razvaljajte med dvema plastema folije za živila. S tem obložite kolača in odstranite odvečni marcipan.

5 Kandirani ingver in čokoladni obliv drobno sesekljajte. V posodi zavrite smetano, mleko in glukozni sirup. Mešanico odstavite s štedilnika in v njej raztopite zdrobljeni oblivi in maslo. Vse skupaj zmešajte v kremasto glazuro. Kolača položite na kuhinjsko mrežico in ju prelijte s čokoladno glazuro. Potresite ju s kandiranim ingverjem in ju za najmanj 3 ure postavite na hladno.

Torta latte macchiato z marcipanom

Za 1 okrogel model (Ø 26 cm) | Mala črna v najboljši obliki

1 Model namastite, potresite z biskvitnimi drobtinami in postavite na hladno. Za biskvit ločite 2 jajci. Rumenjaka, preostalo jajce in med kremasto stepite. Vse 4 beljake s ščepcem soli napol stepite, postopoma dodajte sladkor in še naprej stepajte, da nastane kremast sneg.

2 Zmešajte lešnike, moko in kavo v prahu ter vse skupaj umešajte v jajčno-medeno kremo. V več delih narahlo umešajte še sneg iz beljakov. **Testo** nadevajte v model in ga gladko razmažite. **Pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 3. nivoju od spodaj 35 do 40 minut**. Kolač pustite, da se malo ohladi, nato ga prevrnite iz modela. Ko se popolnoma ohladi, ga prečno prerežite.

3 Za pripravo kreme namočite želatino v mrzli vodi. Zavrite mleko s kavo v prahu in pustite, da se ohladi. Čokoladni oblivi zdrobite in ga raztopite nad vročo vodno kopeljo. Jajce, rumenjak in Bailey's kremasto stepite v skledi nad vročo vodno kopeljo. Želatino ožmrite in raztopite v topli jajčni masi. Primešajte še čokoladni oblivi in kavno mleko ter kremo postavite na hladno.

Sestavine:

Za biskvit:

3 jajca (vel. L)
50 g medu
2 beljaka (vel. L) · Sol
60 g sladkorja
100 g zmletih lešnikov
60 g pšenične moke (tip 400)
1 jedilna žlica ekspresne kave v prahu (instant)

Za kremo:

5 listov bele želatine
200 ml mleka
2 jedilni žlici ekspresne kave v prahu (instant)
150 g belega čokoladnega obliva
1 jajce (vel. L)
1 rumenjak (vel. L)
2 jedilni žlici irskega kremnega likerja Bailey's
500 g smetane
3 beljaki (vel. L)
50 g sladkorja

Dodatno:

Maslo in biskvitne drobtinice (npr. iz otroških piškotov) za model
200 g surove marcipanove mase
1 jedilna žlica kakava v prahu
Sladkor v prahu za valjanje marcipana

4 Smetano napol čvrsto stepite. Beljake stepite v trd sneg, medtem ko vanj vsipate sladkor. Ko krema prične želirati, vanjo izmenično dodajajte smetano in sneg. 3 jedilne žlice kreme prihranite za kasneje. Eno polovico biskvita položite v tortni obod in jo premažite s polovico kreme. Postopek ponovite z drugo polovico biskvita in kreme, ki jo na koncu gladko razmažite. Torto za eno uro postavite v hladilnik, nato odstranite tortni obod.

5 Marcipan razdelite na pol. Eno polovico pregnetite s kakavom. Svetli marcipan razvaljajte na 1 cm debelo, temnega pa raztrgajte na majhne koščke in jih porazdelite po svetlem marcipanu ter rahlo pritisnite. Marcipanovo ploščo prepognite po sredini, potresite s sladkorjem v prahu in med dvema plastema folije za živila tenko razvaljajte na dolžino obsega torte. Izrežite trak v višini torte. Rob torte premažite s prihranjeno kremo in ga obložite z marcipanovim trakom. Po želji lahko torto obložite še s tankim slojem kakavovega marcipana ter okrasite s kakavom in zrni kavine čokolade.



Vanilijevo-karamelne tortice s praženimi mandlji

Za 8 modelčkov (Ø 10–12 cm) | Umetelno aranžirano

1 Predhodni dan pločevinki kondenziranega mleka postavite na mrežico v lonec, prekrijte z vodo in pustite, da 3 do 4 ure po malem vre. Pri tem pazite, da je v posodi vedno dovolj vode. Pustite, da se čez noč popolnoma ohladi.

2 Za testo maslo narežite na majhne kocke. Zmešajte moko, sladkor v prahu, limonino lupino, vaniljev sladkor in ½ čajne žličke soli. Mešanico skupaj s kockami masla hitro pregnetite v kuhinjskem mešalniku. Vgnetite jajce in testo zavijte v folijo ter postavite v hladilnik za 30 minut.

3 Modelčke namastite. Testo na pomokani površini tenko razvaljajte in izrežite 8 krogov, ki morajo biti za 2 cm večji od modelčkov. Modelčke obložite s testom, pri čemer izoblikujte 1 cm visok rob. Pokrijte in postavite za 15 minut na hladno.

4 **Testo** obložite s papirjem za peko in obtežite s stročnicami. **Pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 10 do 15 minut.** Stročnice in papir odstranite. Pečeno testo pustite, da se

Sestavine:

Za karamelni nadev:

2 pločevinki sladkanega kondenziranega mleka
(po 400 g)

Za krhko testo:

250 g mrzlega masla
500 g pšenične moke (tip 400)
200 g sladkorja v prahu
1 čajna žlička naribane lupine
neškropljene limone
2 zavitka vanilijevega sladkorja

Sol

1 jajce (vel. M)

Za mandlje:

200 g olupljenih mandljev
120 g sladkorja v prahu

Za nadev:

300 g smetane
40 g sladkorja
Sredica 1 vanilijevega stroka
1 mango

Dodatno:

Maslo za modelčke
Moka za delovno površino
Suhe stročnice za slepo peko
(npr. leča ali fižol)

nekoliko ohladi, in ga vzemite iz modelčkov.

5 Mandlje omočite z malo vode in zmešajte s sladkorjem v prahu. Porazdelite jih po pekaču, obloženem s papirjem za peko, in jih karamelizirajte v pečici pri 220 °C (vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 10 minut. Vzemite iz pečice in ohladite.

6 Smetano čvrsto stepite s sladkorjem in vanilijo. Odprite pločevinki kondenziranega mleka in razdelite karamelni nadev po modelčkih testa. Mango olupite, odrežite meso od koščice in ga narežite na majhne kocke. Te porazdelite po karamelni masi in prekrijte z vanilijevo smetano. Tortice potresite s praženimi mandlji in postrezite.

►► Namigi in triki

Kot na božičnem sejmu: pražite lahko še kaj drugega kot mandlje. Tudi praženi in karamelizirani lešniki, arašidi ali indijski oreščki so izjemno slastni in teknejo na karamelnih torticah.



Skutno-kokosova torta z mangom

Za 1 tortni model (Ø 22 cm) | V ustih se raztopi

1 Za testo maslo narežite na majhne kocke. Zmešajte moko, sladkor v prahu, limonino lupino, vanilijev sladkor in 1 ščepec soli. Mešanico skupaj s kockami masla hitro pregnetite v kuhinjskem mešalniku. Vgnetite jajce in testo zavijte v folijo ter postavite v hladilnik za 30 minut.

2 Model namastite. Testo na pomokani površini tanko razvaljajte in z njim obložite model. Postavite za 20 minut na hladno.

3 Za pripravo skutne mase limeto operite z vročo vodo, jo obrišite in obribajte lupino ter iztisnite sok. Ločite rumenjake od beljakov. Rumenjake zmešajte s skuto, polovico sladkorja, kokosovim mlekom, limetinim sokom, limetino lupino, moko in škrobom.

4 Beljake s ščepcem soli napol stepite, postopoma dodajte sladkor in še naprej stepajte, da dobite kremast sneg. V več delih ga narahlo umešajte v skutno maso.

Sestavine:

Za krhko testo:

120 g mrzlega masla
250 g pšenične moke (tip 400)
100 g sladkorja v prahu
1 čajna žlička naribane lupine
neškropljene limone
1 zavitek vanilijevega sladkorja

Sol

1 jajce (vel. M)

Za skutno maso:

1 neškropljena limeta
3 jajca (vel. M)
150 g skute
60 g sladkorja
150 ml kokosovega mleka
2 jedilni žlici moke
30 g škroba

Sol

Dodatno:

Maslo za model
Moka za delovno površino
3 listi bele želatine
250 g mangovega pireja
(iz pločevinke)
Sredica 1 stroka vanilije

5 Maso porazdelite po dnu iz krhkega testa in **pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2 nivoju od spodaj 20 do 25 minut. Temperaturo znižajte na 140 °C in pecite naprej še 15 minut.** Torto vzemite iz pečice in pustite, da se ohladi.

6 Želatino namočite v mrzli vodi. V posodi pogrejte mangov pire in vanilijevo sredico. Želatino ožemite in jo raztopite v pireju. Mešajte ga nad ledenomrzlo vodno kopeljo, da se ohladi. Mangov pire razporedite po torti, preden želira.

►► Namigi in triki

Mangov pire lahko pripravite tudi sami. Olupite 1 do 2 manga (odvisno od velikosti), sadno meso odrežite od koščice, ga odtehtajte 250 g in pirajte v kuhinjskem mešalniku. Sladkajte po okusu.

Bučni kolač z orehi pekan in kandiranim ingverjem

Za 1 okrogel model (Ø 28 cm) | Z jesenskimi aromami

1 Za testo maslo narežite na majhne kocke. Zmešajte moko, sladkor v prahu, limonino lupino, vaniljev sladkor in $\frac{1}{2}$ čajne žličke soli. Mešanico skupaj s kockami masla hitro pregnetite v kuhinjskem mešalniku. Vgnetite jajce in testo zavijte v folijo ter postavite v hladilnik za 30 minut.

2 Namastite model. Testo na pomokani površini tanko razvaljajte in z njim obložite model, pri čemer izoblikujte rob. Testo postavite za 15 minut v hladilnik.

3 Testo obložite s papirjem za peko in obtežite s stročnicami. **Pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 10 do 15 minut**. Odstranite stročnice in papir ter testo postavite na stran.

4 Bučo olupite in odstranite semena. Ingver in bučo narežite na drobne kocke in jih na šibkem ognju podušite na maslu do mehkega. Mešanico pirajte v kuhinjskem mešalniku, ponovno prestavite v posodo in toliko časa kuhajte, dokler ni masa po konsistenci podobna marmeladi.

Sestavine:

Za krhko testo:

250 g mrzlega masla
500 g pšenične moke (tip 400)
200 g sladkorja v prahu
1 čajna žlička naribane lupine neškropljene limone
2 zavitka vanilijevega sladkorja

Sol

1 jajce (vel. M)

Za bučno marmelado:

300 g muškatne ali maslene buče
60 g kandiranega ingverja
50 g masla

Za kremo:

350 g zmletih mandljev
300 g zmehčanega masla
300 g sladkorja
3 jajca (vel. M; sobne temperature)

Dodatno:

Maslo za model
Moka za delovno površino
Suhe stročnice za slepo peko (npr. leča ali fižol)
150 g orehov pekan
1 jedilna žlica sladkorja v prahu

5 Za pripravo kreme v ponvi s prevleko proti prijemanju brez maščobe in med stalnim mešanjem zlatorumeno popražite mandlje. Pustite, da se ohladijo. Maslo penasto umešajte s sladkorjem. V masleno kremo postopoma dodajajte mandlje in jajca, nato jo pustite 15 minut počivati.

6 Bučno marmelado namažite na predhodno pečeno testo, po vrhu porazdelite mandljevo maso. Potresite z orehi pekan in jih rahlo potisnite v kremo. Postavite v pečico in **pecite pri 150 °C (vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 40 do 45 minut**. Vzemite iz pečice in pustite, da se najmanj 30 minut hladi. Potresite s sladkorjem v prahu in postrezite.

►► Namigi in triki

Izven sezone buč lahko kot alternativo uporabite marelice. Enako količino marelic brez koščic podušite, dokler tekočina skoraj ne izhlapi. Naprej postopajte, kot je opisano v receptu.

Riževa torta z marakujo in karameliziranim trsnim sladkorjem

Za 1 model za pite (Ø 24 cm) | Od nekdaj poznano v izvirni kombinaciji

1 Za testo maslo narežite na majhne kocke. Zmešajte moko, sladkor v prahu, limonino lupinico, vaniljev sladkor in ščepec soli. Mešanico skupaj s kockami masla hitro pregnetite v kuhinjskem mešalniku. Vgnetite jajce in testo zavijte v folijo ter postavite v hladilnik za 30 minut.

2 Testo na pomokani površini tanko razvaljajte in z njim obložite model. Testo postavite za 15 minut v hladilnik.

3 Preko testa položite papir za peko in ga obtežite s stročnicami. **Testo pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut.** Odstranite papir s stročnicami. Marmelado pogrejte in z njo premažite pečeno testo.

4 Pripravite oblogo: v posodi segrejte maslo in na njem popražite riž. Zmešajte marakujino meso in kokosovo mleko. Tretjino tekočine prelijte preko riža in med mešanjem nekaj časa kuhajte.

Sestavine:

Za krhko testo:

120 g mrzlega masla
250 g pšenične moke (tip 400)
100 g sladkorja v prahu
1 čajna žlička naribane lupine
neškropljene limone
1 zavitek vanilijevega sladkorja
Sol

1 jajce (vel. M)

Za oblogo:

1 jedilna žlica masla
150 g okroglozrnatega riža
(npr. za rižote)
200 g marakujinega mesa ali
200 ml marakujinega soka
200 ml kokosovega mleka
120 g sladkorja
Sredica 1 stroka vanilije
200 g skute
2 jajci (vel. M)
2 jedilni žlici drobnega trsnega
sladkorja

Dodatno:

Moka za delovno površino
Suhe stročnice za slepo peko
(npr. leča ali fižol)
50 g marelične marmelade

5 Dodajte sladkor in vanilijevo sredico. Postopoma primešajte še preostalo tekočino. Riž kuhajte približno 20 minut. Odstavite s štedilnika in pustite, da se nekoliko ohladi.

6 Skuto in jajci umešajte v riž. Maso porazdelite po predhodno pečenem testu in jo gladko razmažite. **Torto pecite** v pečici **pri 150 °C (vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut.**

7 Torto vzemite iz pečice. Enakomerno jo potresite s trsnim sladkorjem in karamelizirajte z gorilnikom za flambiranje. Pustite, da se malo ohladi, nato jo previdno narežite z žagastim nožem ter postrezite.

►► Namigi in triki

Marakuja ali pasijonka ima sladko kiselkast okus in intenzivno aromo. Naj vas pri nakupu ne zavede: rahlo zgubani plodovi imajo pravšnjo stopnjo zrelosti in so najboljšega okusa.



Mini panetoni z brusnicami

Za 8 modelčkov za sufle ali skodelic (Ø 8 cm) | Italijansko božično pecivo 

1 Moko stresite v skledo in na sredini vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj s sladkorjem raztopite v mlačnem mleku. Kvasno mešanico vlijte v jamico v moki. Od roba primešajte malo moke, dokler ne nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in testo postavite na toplo mesto za 15 minut.

2 V moko dodajte jajci, maslo in ščepec soli ter vse skupaj premešajte s preostalo moko. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika toliko časa gnetite, dokler ne nastane sijoče in prožno testo. Če je testo premehko, vgnete še malo moke. Ponovno ga pokrijte s prtičem in pustite, da 30 minut vzhaja.

3 Čokolado, nugat, oreščke in brusnice sesekljajte in jih vgnete v testo. Modelčke namastite in jih obložite s trakovi papirja za peko, tako da papir štrli za 3 cm višje od robov modelčkov.

Sestavine:

250 g pšenične moke (tip 500)
 ½ kocke kvasa (21 g)
 50 g sladkorja
 80 ml mlačnega mleka
 2 jajci (vel. M)
 50 g zmehčanega masla
 Sol
 60 g temnega čokoladnega obliva
 60 g nugata
 50 g orehov makadamije
 50 g posušenih brusnic
 Maslo za modelčke

4 Testo razdelite na 8 delov in izoblikujte kroglice. Te položite v modelčke in znova pustite, da testo 15 minut vzhaja.

5 **Mini panetone pecite** v pečici pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 10 do 15 minut. Vzemite jih iz pečice, nekoliko ohladite na kuhinjski mrežici, nato pa jih odstranite iz modelov.

►► Namigi in triki

Panetone lahko izboljšate s poljubnimi dodatki. Spremenite testo po okusu z zmletimi pistacijami, rozinami, kandirano pomarančno ali limonino lupino ali kandiranimi češnjami. V posodah za piškote jih lahko hranite kar nekaj časa.



Polnjeni jabolčni brioši z maroni

Za 2 pravokotna modela (po 11 x 25 cm) | Sladka popestritev sivih jesenskih dni 

1 Za pripravo kvašenega testa moko stresite v skledo in v sredino vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj s sladkorjem raztopite v mlačnem mleku. Kvasno mešanico vlijte v jamico v moki. Od roba primešajte malo moke, dokler ne nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in testo postavite na toplo mesto za 15 minut.

2 V moko dodajte jajce, rumenjake, ½ čajne žličke soli, amaretto in maslo ter vse skupaj premešajte s preostalo moko. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika toliko časa gnetite, dokler ne nastane sijoče in prožno testo. Ponovno ga pokrijte s prtičem in pustite, da 45 minut vzhaja.

3 Za nadev operite jabolka in jih obrišite. Odrežite jim pokrovček in z žlico odstranite peščiča. Zgnetite marcipan, rozine, mandlje in vaniljev sladkor ter rum. **Jabolka** napolnite s pripravljeno maso, premažite jih z maslom in postavite v namaščen nepregoren model. **Pecite** jih v pečici **pri 180 °C (način**

Sestavine:

Za kvašeno testo:

500 g pšenične moke (tip 400)
1 kocka kvasa (42 g)
2 jedilni žlici sladkorja
160 ml mlačnega mleka
1 jajce (vel. M)
4 rumenjaki (vel. M)

Sol

2 jedilni žlici amaretta
(italijanskega mandljevega likerja)

150 g zmehčanega masla

Za nadev:

3 jabolka (npr. cox
orange ali boskop)
60 g surove marcipanove mase
50 g rozin

50 g seseklanih mandljev
1 zavitek vanilijevega sladkorja
2 jedilni žlici temnega ruma
2 jedilni žlici raztopljenega masla

200 g maronov (olupljenih
in predhodno kuhanih)

Dodatno:

Maslo za modela
Moka za delovno površino
1 rumenjak
50 ml mleka

**delovanja vroč zrak plus) na
2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut.**

4 Jabolka vzemite iz pečice in pustite, da se ohladijo. Nato iz njih odstranite marcipanovo maso in sadno meso ter ju skupaj z maroni grobo seseklajte. Namastite pravokotna modela.

5 Testo še enkrat na kratko pregnetite, razdelite na dva dela in ga razvaljajte na dva pravokotnika velikosti 26 x 30 cm. Nadev porazdelite vzdolžno na sprednjo tretjino testa. Testo zvijte, položite v modela in pustite, da 30 minut vzhaja.

6 Razžvrkljajte rumenjak in mleko. S tem premažite **brioša** in **pecite** v pečici **pri 160 °C (peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut.** Jabolčna brioša vzemite iz pečice, pustite, da se na kuhinjski mrežici nekoliko ohladita, nato ju prevrnite iz modelov. Še mlačna narežite na rezine in po želji postrezite s stepeno smetano in sladkorjem v prahu.

Pogačice s sirupom limonske trave

Za 8 skodelic (Ø 6 cm) ali majhen model za šarklje | Sladek pozdrav z Daljnega Vzhoda ☺

1 Najprej pripravite sirup. Limonski travi odstranite zunanje liste in zgornje, suhe polovice stebel. Spodnje polovice drobno sesekljajte. Ingver olupite in grobo sesekljajte. Limonsko travo in ingver dajte v posodo skupaj s ½ l vode in sladkorjem. Zavrite in postavite na stran.

2 Za kvašeno testo stresite moko in limonino lupino v skledo in v sredino vtisnite jamico. Kvas zdrobite in ga skupaj z medom in vanilijevim sladkorjem raztopite v mleku. Kvasno mešanico vlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in jo za 15 minut postavite na toplo.

3 V moko dodajte še jajca, maslo in ščepec soli ter zmešajte s preostalo moko. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika vse skupaj dobro pregnetite. Če je testo premehko, dodajte še malo moke. Testo ponovno pokrijte in ga pustite 30 minut vzhajati.

Sestavine:

Za sirup:

4 stebela limonske trave
20 g ingverja
150 g sladkorja

Za kvašeno testo:

250 g pšenične moke (tip 400)
1 čajna žlička naribane lupine neškropljene limone
½ kocke kvasa (21 g)
1 čajna žlička medu
1 zavitek vanilijevega sladkorja
50 ml mlačnega mleka
4 jajca (vel. M)
50 g zmeščanega masla
Sol

Dodatno:

Maslo za modele

4 Skodelice namastite. Testo še enkrat na kratko pregnetite in ga razdelite na 8 delov. Oblikujte kroglice in jih položite v skodelice. Testo naj ponovno vzhaja na toplem 30 minut.

5 Pogačice pecite v pečici pri **180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut**. Pečene vzemite iz pečice, jih na kuhinjski mrežici nekoliko ohladite, nato pa jih prevrnite iz skodelic in položite v model za narastke. Sirup iz limonske trave pretlačite skozi sito in z njim prepojte pogačice.

► Namigi in triki

Z nosilcema arome z Daljnega Vzhoda – limonsko travo in ingverjem – se zelo dobro ujemajo eksotični sadeži. Zato lahko zraven pogačic postrežete na primer drobno narezan mango in liči.

Rožmarinov čebelji pik s kandirano limono

Za 1 okrogel model (Ø 28 cm) | Izjemna skušnjava za sladkosnede 

1 Moko stresite v skledo in v sredini vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj z obema vrstama sladkorja raztopite v mleku. Kvasno mešanico vlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in postavite na toplo za 15 minut.

2 Dodajte jajce, limonino lupino, maslo in ščepec soli ter vse skupaj dobro premešajte s preostalo moko. Gnetite toliko časa, dokler ne nastane sijoče in prožno testo. Pokritega pustite počivati v hladilniku 45 minut.

3 Za pripravo skorjice v posodi razpustite maslo in v njem raztopite sladkor. Primešajte med, smetano, mandlje in rožmarin. Mandljevo maso malo pokuhajte, nato jo pustite, da se nekoliko ohladi.

4 Model namastite in obložite dno s papirjem za peko. Kvašeno testo razvaljajte in z njim obložite model. Z vilicami ga večkrat prebodite. Po testu razporedite mandljevo maso in pustite, da 30 minut vzhaja.

5 Kolač pecite v pečici pri **180 °C**

Sestavine:

Za kvašeno testo:

250 g pšenične moke (tip 400)
½ kocke kvasa (21 g)
1 poravnana jedilna žlica
sladkorja
1 zavitek vanilijevega sladkorja
80 ml mlačnega mleka
1 jajce (vel. M)
1 čajna žlička naribane lupine
neškropljene limone
50 g zmehčanega masla · Sol

Za skorjico:

75 g masla
50 g sladkorja
1 ½ jedilne žlice medu
75 g smetane
100 g mandljevih lističev
1 čajna žlička zdrobljenega
rožmarina

Za kremo:

3 listi bele želatine
100 g kandirane limonine
lupine

250 g smetane · ¼ l mleka
60 g sladkorja
Sredica 1 stroka vanilije
1 jedilna žlica praška za
vanilijev puding
3 rumenjaki (vel. M)

Dodatno:

Maslo za model

**(način delovanja peka s paro z
1 avtomatskim dodatkom pare) na
2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut.**

Če mandlji prehitro porjavijo, znižajte temperaturo na 160 °C. Nato kolač vzemite iz pečice, ga odstranite iz modela in pustite, da se ohladi na kuhinjski mrežici.

6 Želatino namočite v mrzli vodi. Kandirano limonino lupino drobno sesekljajte, smetano čvrsto stepite. Segrejte 200 ml mleka s sladkorjem in vanilijo. Preostalo mleko gladko zmešajte s praškom za puding in rumenjaki in vse skupaj vlijte v vroče vanilijevo mleko. Zavrite, odstavite s štedilnika in nekoliko ohladite. V pripravljeni mlečni mešanici raztopite ožeto želatino. Dodajte limonino lupino in kremo stepajte nad ledenomrzlo vodno kopeljo, da se ohladi. Takoj ko masa začne želirati, umešajte še smetano.

7 Kolač prečno razpolovite in zgornjo polovico z žagastim nožem narežite na 16 kosov. Na spodnjo polovico pečenega testa namažite kremo, jo zgladite in na njeni površini ponovno sestavite zgornjo polovico kolača. Čebelji pik pustite 1 uro, da se prepoji.



Blazinice iz listnatega testa z rabarbaro in marcipanom

Za 10 kosov

Sladko-kisla skušnjava



1 Pripravite marcipan: penasto umešajte maslo in sladkor v prahu, dodajte mandlje in moko in postopoma umešajte še jajci. Na koncu dodajte liker in kremo postavite na stran.

2 Za marmelado olupite rabarbaro in jo narežite na 1 cm debele koščke. Zavrite vino in sladkor, dodajte vanilijo, sirup in rabarbaro ter mešanico nepokrito po malem kuhajte 30 minut, dokler ne nastane konsistenca, podobna marmeladi. Pustite, da se ohladi.

3 Listke bazilike operite, otrite in narežite na drobne trakove. Zamešajte jih v ohlajeno marmelado.

4 Listnato testo pustite, da se odtaja. Na pomokani površini ga razvaljajte na pravokotnik velikosti pribl. 55 x 30 cm (približno pol cm debelo). Pravokotnik enkrat vzdolžno in štirikrat prečno razrežite na 10 majhnih pravokotnikov velikosti 11 x 15 cm. Na sprednjo polovico pravokotnikov namažite marcipan, pri čemer pustite 1 cm roba. Na vsak pravokotnik nanesite še 2 do 3 čajne žličke rabarbarine marmelade.

Sestavine:

Za marcipan:

125 g masla
125 g sladkorja v prahu
125 g zmletih mandljev
50 g pšenične moke (tip 400)
2 jajci (vel. L)
4 cl breskovega likerja

Za marmelado:

600 g rabarbare
200 ml belega vina (polsladkega)
150 g sladkorja
Sredica 1 stroka vanilije
2 jedilne žlice sadnega sirupa
10 listkov bazilike

Dodatno:

750 g listnatega testa (zamrznjeno)
Moka za delovno površino
2 rumenjaka
4 jedilne žlice mleka
50 g sladkorja v prahu

5 Razžvrkljajte rumenjaka in mleko in s tem premažite robove testa. Testo diagonalno prepognite preko nadeva in čvrsto stisnite robove. Pekač obložite s papirjem za peko in nanj položite pripravljene **blazinice**.

6 Pecite v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 15 do 17 minut**. Žar (veliki) segrejte na 240 °C. Blazinice iz listnatega testa na debelo posujte s sladkorjem v prahu in jih pod žarom 3 do 4 minute karamelizirajte. Pečene blazinice vzemite iz pečice in ohladite na kuhinjski mrežici. Preden jih servirate, jih še enkrat rahlo potresite s sladkorjem v prahu.

» Namigi in triki

Blazinice lahko nadevate tudi s sadeži in marmelado iz trgovine. Vendar pri tem pazite, da ima marmelada majhen delež sladkorja, ker je marcipanova masa samo že zelo sladka.



Karamelizirane hruškove tortice z grškim jogurtom

Za 12 kosov | Aromatični zalogaji 

1 Maslo narežite na kocke. Moko presejte v veliko skledo, dodajte kocke masla in 1 čajno žličko soli. Mešanico z rokami razdrobite v drobtine. Vmešajte 230 ml ledene vode in jo pregnetite z drobtinami testa. Listnato testo je gotovo, ko je gladko, a v njem še vedno opazite kosmiče masla.

2 Testo na pomokani površini razvaljajte v pravokotnik velikosti 20 x 40 cm. Robove zapognite proti sredini, tako da nastanejo tri plasti. Testo obrnite za 90 stopinj, ga razvaljajte in ponovno prepognite. Zavijte ga v folijo za živila in postavite za 15 minut v zamrzovalnik. Ponovite postopek valjanja in prepogibanja ter na koncu testo do uporabe shranite na hladnem.

3 Hruške olupite, vzdolžno razpolovite in temeljito odstranite peščišča. Zavrite 800 ml vode s sladkorjem, vanilijevim sladkorjem, belim vinom, pomarančno lupino in cimetom. Dodajte hruške, pustite, da 4 minute po malem vrejo, nato jih pustite 30 minut, da se prepojijo.

4 V skledi omočite oreščke z 2 jedilnima žlicama vode in vse dobro premešajte s sladkorjem v prahu. Pekač obložite s papirjem za

Sestavine:

Za listnato testo:

500 g masla
500 g pšenične moke (tip 400)
Sol

Za hruške:

6 zrelih hrušk (npr. viljamovk)
150 g sladkorja
2 zavitka vanilijevega sladkorja
200 ml belega vina
(polsladkega)
Lupina ½ neškropljene
pomaranče
1 cimetova palčka

Za jogurt:

200 g mešanih oreščkov
60 g sladkorja v prahu
300 g grškega jogurta
(10 % maščobe)

Dodatno:

Moka za delovno površino
1 rumenjak (vel. M)
2 jedilni žlici mleka
80 g sladkorja v prahu

peko in nanj razporedite oreščke. Karamelizirajte jih v pečici pri 180 °C (način delovanja vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 10 minut. Vzemite jih iz pečice in pustite, da se ohladijo.

5 Oreščke grobo sesekljajte in jih polovico vmešajte v jogurt. Polovičke hrušk odcedite in v njihove vdolbine porazdelite preostale oreščke.

6 Testo razvaljajte v kvadrat 40 x 40 cm. Nanj položite hruške s prerezano stranjo navzdol, pri čemer pustite med njimi nekaj prostora. Testo razrežite okrog hrušk, tako da ostane približno centimeter in pol roba. Tako dobite 12 majhnih tortic v obliki hruške. Razžvrkljajte rumenjak in mleko in s tem premažite robove testa. Tortice položite na pekač, obložen s papirjem za peko.

7 Hruškove tortice pecite v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut.** Žar (veliki) segrejte na 240 °C. Hruškove tortice na debelo potresite s sladkorjem v prahu in jih pod žarom 3 do 4 minute karamelizirajte. Pustite, da se ohladijo, in postrezite z grškim jogurtom.

Baklava iz listnatega testa z makom in figami, z rdečim vinom

Za 1 pravokoten model (30 x 25 cm) | Orientalna skušnjava 

1 V posodi zavrite obe vrsti vina, sladkor, vanilijo in ščepec cimeta in kuhajte, dokler tekočina ni podobna sirupu. Fige operite, jih razrežite na osem delov in kuhajte 5 do 8 minut v vinskem sirupu, dokler se temeljito ne zmehčajo in že skoraj razpadejo.

2 Za makov nadev v skledi gladko zmešajte skuto in zmleti mak.

3 Listnato testo odtajajte. Model namastite. Po 2 plošči testa položite na pomokano delovno površino, tako da se vzdolžni stranici prekrivata, in ju razvaljajte na velikost modela. Eno razvaljano ploščo testa položite na dno modela in jo premažite z makovim nadevom. Na to položite drugo ploščo testa in po njej porazdelite vkuhane fige. Zaključite s tretjo ploščo testa in po vrhu premažite z maslom. Površino približno 1 cm globoko razrežite na majhne pravokotnike in baklavo postavite za 20 minut v hladilnik.

Sestavine:

Za fige:

200 ml suhega rdečega vina
150 ml rdečega portskega vina
50 g sladkorja
Sredica 1 stroka vanilije
Cimet v prahu
8 zrelih fig

Za makov nadev:

200 g skute
80 g zmletega maka
(sladkana makova mešanica za peko)

Dodatno:

6 plošč listnatega testa
(po pribl. 75 g; zamrznjeno)
Maslo za model
2–3 jedilne žlice raztopljenega masla
50 ml pomarančnega soka
1 cimetova palčka
100 g medu
50 g zmletih pistacij

4 Baklavo pecite v pečici pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut. Pečeno baklavo vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladi.

5 V posodi zavrite 100 ml vode s pomarančnim sokom, cimetom in medom. Odstavite s štedilnika, pustite, da se malo prepoji, nato odstranite cimet. S pripravljenim sirupom prelijte baklavo in jo potresite s pistacijami. Preden baklavo postrežete, jo razrežite na koščke.

► Namigi in triki

Baklava je izjemno sladko orientalsko pecivo, ki je posebej priljubljeno zlasti v Turčiji. Pri klasični različici se uporabijo kot las tanki listi vlečenega testa, nadev pa je pripravljen iz orehov, mandljev in pistacij.

Torta iz listnatega testa z dušenimi breskvami in marelicami

Za 1 torto (Ø 26 cm) | Zračno in lahko 

1 Breskvi in marelice operite, odstranite koščice in narežite na krljce. Te v skledi zmešajte s sladkorjem, vanilijo, cimetom in janežem ter pustite kakšnih 30 minut, da se vse prepoji.

2 Sadno mešanico kuhajte v posodi na šibkem ognju, dokler se sadje ne zmešča. Jedilni škrob gladko zmešajte z 1 jedilno žlico mrzle vode in s tem zgostite sadno maso. Odstranite cimet in janež in pustite, da se vse skupaj ohladi.

3 Za pripravo kreme pogrejte smetano z vanilijevim sladkorjem. Čokolado drobno sesekljajte in jo raztopite v smetani. Čokoladno smetano prelijte v skledo in pustite, da se ohladi.

4 Listnato testo odtajajte. Na pomokani površini ga razvaljajte iz izrežite 2 kroga (premera 26 cm). Kroga testa položite na dva kosa papirja za peko. Razžvrkljajte rumenjaki in mleko ter s tem premažite testo. Orehe makadamije grobo sesekljajte in z njimi potresite testo.

Sestavine:

Za dušeno sadje:

2 breskvi

4 marelice

80 g sladkorja

Sredica 1 stroka vanilije

1 cimetova palčka

1 zvezdasti janež

1 čajna žlička jedilnega škroba

Za kremo:

220 g smetane

1 zavitek vanilijevega sladkorja

400 g bele čokolade

Dodatno:

500 g listnatega testa
(zamrznjeno)

Moka za delovno površino

1 rumenjak (vel. M)

2 jedilni žlici mleka

125 g soljenih orehov
makadamije

50 g sladkorja v prahu

5 Kroga testa enega za drugim pecite v pečici pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 20 minut. Žar (veliki) segrejte na 240 °C.

Kroga testa na debelo potresite s sladkorjem v prahu in ju vsakega po 3 do 4 minute karamelizirajte pod žarom. Vzemite iz pečice in ohladite.

6 Ohlajeno čokoladno smetano z ročnim mešalnikom stepajte 5 do 7 minut, da nastane zračna čokoladna krema.

7 Eno ploščo karameliziranega testa položite na servirni pladenj in jo premažite s čokoladno kremo. Po kremi razporedite sadje. Drugi krog testa lahko narežete z žagastim nožem na 12 kosov in jih postrani razporedite po kremi ali pa ga pustite celega. Preden torto postrežete, jo dajte za 30 minut v hladilnik.



Jabolčni zavitek

z maslenimi keksi in mandlji

Za 2 zavitka | Iz časov naših babic

1 Moko presejte v skledo. Zmešajte rumenjak, 3 jedilne žlice olja, 150 ml mlačne vode in ščepec soli. To mešanico dodajte moki in z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika zgnetite prožno testo. Razdelite ga na 2 dela in izoblikujte krogli. Vsako natrite s po 1 žlico olja, zavijte v folijo za živila in pustite počivati eno uro.

2 Rozine namočite v rum. Jabolka olupite, razrežite na četrtine, odstranite peščišča in narežite na tanke krljce. V skledi pomešajte jabolka, rozine, cimet, 50 g sladkorja in limonin sok. Maslene kekse vložite v prozorno vrečko in jih razdrobite. Skupaj s smetano jih dajte v jabolčni nadev.

3 Preostali sladkor v ponvi svetlorjavo karamelizirajte. Primešajte mandljeve lističe in mandljev karamel takoj porazdelite na pekač, obložen s papirjem za peko. Pustite, da se krokant ohladi, nato ga drobno seseklajte.

4 Eno kroglo testa na pomokani površini razvaljajte v kvadrat 40 x 40 cm. Položite ga na pomokan kuhinjski prt in ga z naoljenimi rokami preko hrbtišč

Sestavine:

Za vlečeno testo:

300 g pšenične moke (tip 400)

1 rumenjak (vel. M)

5 jedilnih žlic olja

Sol

Za nadev:

50 g rozin

3 cl temnega ruma

1,2 kg kiselkastih jabolk
(npr. cox orange, breaburn ali boskop)

1 čajna žlička cimeta v prahu

120 g sladkorja

Sok 1 limone

120 g maslenih keksov

200 g kisle smetane

100 mandljevih lističev

Dodatno:

Moka in olje za delo

60 g raztopljenega masla

Maslo za pekač

60 g sladkorja v prahu

dlani razvlecite na kot las tanek pravokotnik.

5 Razvlečeno testo premažite z malo raztopljenega masla in potresite s polovico mandljevega krokanta. Polovico jabolčnega nadeva razporedite 10 do 15 cm široko vzdolž sprednje tretjine testa. Zavitek zvijte s pomočjo prta, tako da začnete zavijati na sprednji strani. Na enak način pripravite še drugi zavitek.

6 Namastite pekač in nanj tesno enega poleg drugega položite zavitka, tako da je stran, kjer je rob testa, obrnjena navzdol. Konce testa zavijte navzdol. Zavitka premažite s preostalim maslom.

7 Zavitka pecite v pečici pri **190 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut**. Pečena zavitka vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladita. Na debelo ju potresite s sladkorjem v prahu, narežite na kose in postrezite. Zraven zavitka se prileže vanilijev sladoled.



Sirov zavitek z rabarbaro

Za 2 zavitka | Nasprotja se privlačijo

1 Moko presejte v skledo. Zmešajte rumenjake, 3 jedilne žlice olja, 150 ml mlačne vode in ščepec soli. To mešanico dodajte moki in z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika zgnetite prožno testo. Razdelite ga na 2 dela in izoblikujte krogli. Vsako natrite s po 1 žlico olja, zavijte v folijo za živila in pustite počivati eno uro.

2 Za nadev tanko olupite rabarbaro in jo narežite na majhne koščke. Pomešajte jo s 100 g sladkorja in pustite nekaj minut, da se izcedi sok. Mandlje popražite na ponvi brez maščobe.

3 Penasto umešajte maslo, vanilijo, limonino lupino in sladkor v prahu. Dodajte jajci in skuto ter premešajte. 120 g smetane čvrsto stepite in jo skupaj z bezgovim sirupom dodajte skutni kremi.

4 Eno kroglo testa na pomokani površini razvaljajte v kvadrat 40 x 40 cm. Položite ga na pomokan kuhinjski prt in ga z naoljenimi rokami preko hrbtišč dlani razvlecite na kot las tanek pravokotnik. Razvlečeno testo premažite z malo raztopljenega masla in potresite s praženimi mandlji.

Sestavine:

Za vlečeno testo:

300 g pšenične moke (tip 400)

1 rumenjak (vel. M)

5 jedilnih žlic olja

Sol

Za nadev:

400 g rabarbare

140 g sladkorja

60 g zmletih mandljev

60 g zmehčanega masla

Sredica 1 stroka vanilije

1 čajna žlička naribane lupine
neškropljene limone

60 g sladkorja v prahu

2 jajci (vel. L;
sobne temperature)

500 g puste skute

320 g smetane

100 ml bezgovega sirupa

Dodatno:

Moka in olje za delo

60 g raztopljenega masla

Maslo za pekač

5 Polovico kreme razporedite 10 do 15 cm široko vzdolž sprednje tretjine testa. Rabarbaro pustite na cedilu, da se odcedi, pri čemer prestrezite sok. Polovico rabarbare porazdelite po skutni masi. Zavitek zvijte s pomočjo prta, tako da začnete zavijati na sprednji strani. Na enak način pripravite še drugi zavitek.

6 Univerzalni pekač namastite in nanj tesno enega poleg drugega položite zavitka, tako da je stran, kjer je rob testa, obrnjena navzdol. Konce testa zavijte navzdol. Zavitka premažite s preostalim maslom in potresite s preostalim sladkorjem.

7 Zavitka pecite v pečici pri 190 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 20 minut. Preostalo smetano zmešajte z rabarbarinim sokom in s tem prelijte zavitka. Pecite še 20 do 25 minut. Pečena zavitka vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladita. Razrežite ju na kose in postrezite.

Češnjevo-rižev zavitek z nugatom

Za 2 zavitka | Vselej greha vreden

1 Moko presejete v skledo.

Zmešajte rumenjak, 3 jedilne žlice olja, 150 ml mlačne vode in ščepec soli. To mešanico dodajte moki in z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika zgnetite prožno testo. Razdelite ga na 2 dela in izoblikujte krogli. Vsako natrite s po 1 žlico olja, zavijte v folijo za živila in pustite počivati eno uro.

2 Zavrite mleko skupaj z rižem, sladkorjem in vanilijo. Pustite, da 15 do 20 minut po malem vre. Nato riž prestavite v skledo in pustite, da se ohladi. Češnje operite, jim odstranite koščice in odcedite.

3 Penasto umešajte maslo, sladkor v prahu ter limonino in pomarančno lupino. Postopoma umešajte še jajci. V maso narahlo umešajte crème fraîche in mlečni riž. Nugat narežite na 1 1/2 cm debele palčke.

4 Eno kroglo testa na pomokani površini razvaljajte v kvadrat 40 x 40 cm. Položite ga na pomokan kuhinjski prt in ga z naoljenimi rokami preko hrbtnih dlani razvlecite na kot las tanek pravokotnik. Razvlečeno testo takoj premažite z malo raztopljenega masla.

Sestavine:

Za vlečeno testo:

300 g pšenične moke (tip 400)

1 rumenjak (vel. M)

5 jedilnih žlic olja
Sol

Za nadev:

120 g riža za rižote

400 ml mleka

50 g sladkorja

Sredica 1 stroka vanilije

500 g češenj

60 g zmehčanega masla

60 g sladkorja v prahu

Naribana lupina

neškropljene limone in
pomaranče

2 jajci (vel. M; sobne
temperature)

200 g crème fraîche (sobne
temperature)

200 g nugata

Dodatno:

Moka in olje za delo

60 g raztopljenega masla

Maslo za pekač

50 g sladkorja v prahu

5 Polovico riževe mase razporedite 10 do 15 cm široko vzdolž sprednje tretjine testa. Polovico češenj porazdelite po riževi masi, vzdolž nje po sredini pa položite polovico nugatovih palčk. Zavitek zvijte s pomočjo prta. Na enak način pripravite še drugi zavitek.

6 Pekač namastite in nanj tesno enega poleg drugega položite zavitka, tako da je stran, kjer je rob testa, obrnjena navzdol. Konce testa zavijte navzdol. Zavitka premažite s preostalim maslom.

7 **Zavitka pecite** v pečici pri **190 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut.** Žar (veliki) segrejte na 240 °C. Zavitka na debelo potresite s sladkorjem v prahu in ju 2 do 3 minute karamelizirajte pod žarom. Pečena zavitka vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladita. Razrežite ju na kose in postrezite.

Eclairs

z začinjeno kavno peno

Za 30 kosov

Nekaj za sladkosnede 

1 Za pripravo pene zdrobite čokoladni obliv in ga v skledi nad vročo vodno kopeljo raztopite skupaj z začimbami in kavo v prahu. Želatino namočite v mrzli vodi. Jajce, rumenjak, sladkor in liker penasto umešajte nad vročo vodno kopeljo. Na koncu dodajte še raztopljeno čokolado. Želatino ožmite in jo razpustite v kremi. Pustite, da se ohladi na 30 do 35 °C, nato v kremo previdno umešajte čvrsto stepeno smetano. Peno postavite za dve uri v hladilnik.

2 Testo naredite tako, da $\frac{1}{8}$ l vode, mleko, maslo, sladkor in ščepec soli zavrete, nato dodate moko. S kuhalnico mešajte, dokler se testo ne loči od dna posode. Testo še najmanj 1 minuto mešajte v posodi. Potem ga prestavite v skledo in med gnetenjem z ročnim mešalnikom postopoma dodajajte jajca. Še enkrat dobro premešajte, da dobite gladko in sijoče testo.

3 Pekač namastite in potresite z moko. Polovico testa napolnite v brizgalno vrečko z dulcem premera 8 mm. Na pekač nabrizgajte 5 cm dolge proge v razmiku 4 cm. Razžvrkljajte rumenjak in mleko in s tem premažite testo.

Sestavine:

Za peno:

250 g belega čokoladnega obliva

po 1 noževa konica zmletega koriandra, cimeta in klinčkov

1 jedilna žlica ekspresne kave v prahu (instant)

2 lista bele želatine

1 jajce

1 rumenjak (vel. M)

2 jedilni žlici sladkorja

2 jedilni žlici kavnega likerja (npr. kahlúa)

500 g smetane

Za kuhano testo:

$\frac{1}{8}$ l mleka

100 g zmehčanega masla

1 čajna žlička sladkorja

Sol

150 g pšenične moke (tip 400)

4 jajca (vel. M)

Dodatno:

Maslo in moka za pekač

1 rumenjak

1 jedilna žlica mleka

Kakav za posip

4 Testo pecite v pečici pri 190 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 15 do 17 minut. Vzemite iz pečice in nekoliko ohladite. Preostalo testo specite na enak način.

5 Pecivo še vroče vzdolžno razpolovite in pustite, da se ohladi. V brizgalno vrečko z zvezdastim dulcem napolnite začinjeno kavno peno in jo nabrizgajte v spodnje polovice testa. Pokrijte z zgornjimi polovicami testa. S pomočjo cedila jih potresite s kakavom in postrezite. Po želji jih po vrhu okrasite z malo pene in zrni kavine čokolade ali prave kave.

►► Namigi in triki

Kahlúa je mehiški kavni liker, ki je že vrsto let priljubljen tudi v naših krajih. Je bistvena sestavina koktajlov, kot je White Russian, zato ne sme manjkati v nobenem koktajl baru.



Krapi iz kuhanega testa s pomarančno-karamelnim nadevom

Za 30 kosov | Vaši gostje bodo ostrmeli 

1 Želatino namočite v mrzlo vodo. V posodi zlatorjavo karamelizirajte 100 g sladkorja in ga zalijte s sokom. Karamelno mešanico po malem kuhajte, dokler se sladkor ne raztopi. Prilijte polovico smetane in še naprej kuhajte, dokler tekočina ne povre približno na polovico. Nekoliko ohladite in v tekočini raztopite ožeto želatino.

2 Preostalo smetano čvrsto stepite. Beljake stepite v trd sneg, v katerega postopoma dodajate preostali sladkor. V ohlajen pomarančni karamel zamešajte crème fraîche in izmenično dodajajte stepeno smetano in sneg. Kremo pokrijte in postavite na hladno.

3 Testo naredite tako, da $\frac{1}{8}$ l vode, mleko, maslo, sladkor in ščepec soli zavrete, nato dodate moko. S kuhalnico mešajte, dokler se testo ne loči od dna posode. Testo še najmanj 1 minuto mešajte v posodi. Potem ga prestavite v skledo in med gnetenjem z ročnim mešalnikom postopoma dodajate jajca. Še enkrat dobro premešajte, da dobite gladko in sijoče testo.

Sestavine:

Za kremo:

3 listi bele želatine
120 g sladkorja
100 ml pomarančnega soka
270 g smetane
2 beljaka (vel. M)
130 g crème fraîche

Za kuhano testo:

$\frac{1}{8}$ l mleka
100 g zmehčanega masla
1 čajna žlička sladkorja
Sol
150 g pšenične moke (tip 400)

4 jajca (vel. M)

Dodatno:

Maslo in moka za pekač
1 rumenjaki (vel. M)
1 jedilna žlica mleka
200 g sladkorja

4 Pekač namastite in potresite z moko. Polovico testa napolnite v brizgalno vrečko z dulcem premera $\frac{1}{2}$ cm in na pekač nabrizgajte kroglice v velikosti oreha. Pazite, da med njimi pustite po 4 cm razmaka.

5 Razžvrkljajte rumenjaki in mleko ter s tem premažite **kroglice**. **Pecite** v pečici **pri 190 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 15 minut**. Krape vzemite iz pečice. Preostalo testo specite na enak način.

6 V posodi karamelizirajte sladkor s 50 ml vode. Krape nataknite na leseno palčko, pomočite v karamel in položite na kuhinjsko mrežico, da se ohladijo. Pomarančno-karamelno kremo nadevajte v brizgalno vrečko z dulcem premera $\frac{1}{2}$ cm. Krape prečno prerežite in na spodnje polovičke nabrizgajte kremo. Pokrijte z zgornjimi polovičkami in postrezite.

Torta iz kuhanega testa s kremnim nadevom

Za 1 torto (Ø 24 cm) | Zelo učinkovito 

1 Najprej naredite testo: $\frac{1}{8}$ l vode, mleko, maslo, sladkor in ščepec soli zavrite, nato dodajte moko. S kuhalnico mešajte, dokler se testo ne loči od dna posode. Testo še najmanj 1 minuto mešajte v posodi. Potem ga prestavite v skledo in med gnetenjem z ročnim mešalnikom postopoma dodajajte jajca. Še enkrat dobro premešajte, da dobite gladko in sijoče testo.

2 Listnato testo odtajajte. Namastite dva pekača. Testo razvaljajte na pomokani površini in izrežite krog premera 24 cm. Položite ga na pekač in večkrat prebodite z vilicami.

3 Polovico testa napolnite v brizgalno vrečko z dulcem premera 1 cm. V obliki spirale ga od znotraj navzven nabrizgajte na listnato testo, pri čemer pustite 1 cm roba. Preostalo testo napolnite v brizgalno vrečko z manjšim dulcem (1/2 cm) in prihranite za kasneje.

4 Razžvrkljajte mleko in rumenjaka in s tem premažite **testo. Pecite** v pečici **pri 190 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) 35 do 40 minut**, pri čemer 10 minut pred koncem pečenja aktivirajte zmanjšanje količine vlage.

Sestavine:

Za kuhano testo:

$\frac{1}{8}$ l mleka
100 g zmešanega masla
1 čajna žlička sladkorja
Sol
150 g pšenične moke (tip 400)
4 jajca (vel. M)

Za dno:

200 g listnatega testa (zamrznjeno)
2 jedilni žlici mleka
2 rumenjaka

Za karamel:

200 g sladkorja

Za kremo:

50 g praženih oreškov (lešnikov, orehov, mandljev)
120 g kandiranega sadja (npr. češenj ali pomaranč)
2 jedilni žlici amaretta (italijanskega mandljevega likerja)

250 g mrzle smetane
50 g sladkorja v prahu
250 g maskarponeja

Dodatno:

Maslo za pekača
Moka za delo

5 Drugi pekač potresite z moko in iz preostalega testa nabrizgajte 16 do 18 krapov, velikih približno 2 cm, v razmaku 4 cm. Premažite jih z jajčno-mlečno mešanico.

6 Dno torte vzemite iz pečice in pustite, da se ohladi. V pečico vstavite **krape** in jih **pecite pri 190 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) 20 do 25 minut**, pri čemer 10 minut pred koncem pečenja aktivirajte zmanjšanje količine vlage. Pečene krape vzemite iz pečice.

7 Za pripravo karamela dajte v posodo sladkor s 50 ml vode in ga zlatorumeno karamelizirajte. Krape nanizajte na leseno palčko, jih pomočite v karamel in pustite, da se ohladijo.

8 Oreščke in kandirano sadje drobno seseklajte in zmešajte z amarettom. Smetano s sladkorjem v prahu čvrsto stepite in ji narahlo primešajte maskarpone. Umešajte še mešanico oreškov. Maso napolnite v brizgalno vrečko z dulcem premera 6 mm in jo od spodaj nabrizgajte v krape. Razporedite jih po robu torte in jih po potrebi pričvrstite z malo karamela. Preostalo kremo rahlo razporedite po testu.

Marakujin posladek z mandlji in vanilijevim sirupom

Za 8–10 kozarcev (po 200 ml) | Iz kozarca naravnost v usta

1 Ločite rumenjake od beljakov. Rumenjake v skledi penasto umešajte z vanilijevim sladkorjem in 70 g sladkorja v prahu. Zmešajte mandlje, moko in ščepec soli. Marakujin sok rahlo pogrejte in ga izmenično z mešanico moke in mandljev med mešanjem dodajajte v jajčno kremo.

2 Beljake s ščepcem soli napol stepite, jim postopoma dodajte preostali sladkor v prahu in še naprej stepajte, dokler ne nastane kremast sneg. Sneg v več delih narahlo umešajte v testo.

3 Kozarce namastite in jih največ do dveh tretjin napolnite s pripravljenim testom. **Testo pecite** v pečici **pri 160 °C (zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut.**

Sestavine:

4 jajca (vel. M)
1 zavitek vanilijevega sladkorja
120 g sladkorja v prahu
120 g zmletih mandljev
60 g pšenične moke (tip 400)
Sol
100 ml marakujinega soka
Maslo za kozarce
1 limeta
2 cm ingverja
Sredica 2 strokov vanilije
80 g sladkorja

4 Medtem iztisnite limeto. Ingver olupite in ga narežite na tanke rezine. V posodo dajte 120 ml vode, limetin sok, vanilijo, sladkor in ingver ter pustite, da zavre. Sirup odstavite s štedilnika, ga nekaj časa pustite in nato odstranite ingver.

5 Pečene posladke vzemite iz pečice in nekoliko ohladite na kuhinjski mrežici. Pokapajte jih s po 2 jedilnima žlicama vanilijevega sirupa. Če želite, razpolovite eno marakujino in s sadnim mesom okrasite še tople posladke ter postrezite.

» Namigi in triki

S stroki vanilije, iz katerih ste postrgali sredico, lahko povsem enostavno sami naredite vanilijev sladkor: stroke skupaj s sladkorjem napolnite v kozarec za vlaganje in ga zaprite. Mešanico pustite en teden – gotovo!



Jogurtove tortice z borovnicami in krokantom iz muslijev

Za 10 modelčkov za pite (Ø 10 do 12 cm)

Mini pite s hrustljivo oblogo

1 Za testo maslo narežite na majhne kocke. Zmešajte moko, sladkor v prahu in ščepec soli. Mešanico skupaj s kockami masla hitro pregnetite v kuhinjskem mešalniku. Vgnetite jajci, testo zavijte v folijo in postavite v hladilnik za eno uro.

2 Krokant pripravite tako, da v posodi zlatorumeno karamelizirate sladkor, umešate muslije in tako pripravljeni karamel takoj porazdelite po pekaču, obloženem s papirjem za peko. Enakomerno ga razmažite in pustite, da se popolnoma ohladi. Ohlajeni krokant grobo sesekljajte.

3 Borovnice preberite, operite in pustite, da se odcedijo. V posodi jih zmešajte z vanilijevim sladkorjem, jih z vilicami rahlo pritisnite in pogrejte. Škrob gladko zmešajte z malo mrzle vode in s tem zgostite borovnice.

4 Modele namastite. Testo na pomokani površini razvaljajte na 3 mm debeline. Iz njega izrežite kroge s premerom pribl. 12 cm. Modele obložite s krogci testa, pri čemer izoblikujte 1 cm visok rob. Postavite v hladilnik še za 15 minut.

Sestavine:

Za krhko testo:

100 g mrzlega masla
250 g pšenične moke (tip 400)
100 g sladkorja v prahu
Sol
2 jajci (vel. M;
sobne temperature)

Za krokant:

100 g sladkorja
150 g muslijev (pripravljena
mešanica)

Dodatno:

200 g borovnic
1 zavitek vanilijevega sladkorja
1 čajna žlička jedilnega škroba
Maslo za modele
Moka za delovno površino
80 g belega čokoladnega
obliva
200 g grškega jogurta
(10 % maščobe)

5 **Testo** v modelih z vilicami večkrat prebodite. **Pecite** v pečici **pri 170 °C (vroč zrak plus) na 2. nivoju od spodaj 10 do 12 minut**. Tortice vzemite iz pečice in počakajte, da se nekoliko ohladijo. Nato jih vzemite iz modelov in pustite, da se ohladijo do konca.

6 Čokolado zdrobite in jo raztopite v skledi nad vročo vodno kopeljo. Notranjost tortic na tanko premažite z raztopljenim čokoladnim oblivom in pustite, da se strdi. Nato dajte na vsako tortico po 1 jedilno žlico borovnic in jogurta. Postrezite potresene s krokantom iz muslijev.

» Namigi in triki

Majhne tortice so izjemno vsestranska sladica. Pripravite jih lahko z vsemi vrstami sladkih krem (npr. iz jogurta, skute) in okrasite s sezonskim sadjem (npr. malinami ali češnjami).

Svetli zalogaji z arašidi

Za 1 pekač | Za ljubitelje svetlih sladici

1 Arašide popražite z vseh strani na ponvi brez maščobe pri srednji temperaturi, dokler niso rahlo porjavili. Vzemite jih iz ponve in postavite na stran.

2 V posodi med stalnim mešanjem segrejte sladkor, maslo in ½ žličke soli, da se sladkor raztopi. Maso nekoliko ohladite, nato ji primešajte jajci, rumenjaka in vanilijo.

3 Moko presejte v skledo. Dodajte ji jajčno mešanico in vse skupaj dobro pregnetite z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika. Pekač obložite s papirjem za peko, po njem razporedite testo in ga enakomerno razmažite. Arašide grobo sesekljajte in jih potresite po vrhu testa.

Sestavine:

200 g arašidov
400 g rjavega sladkorja
200 g zmehčanega masla
Sol

2 jajci (vel. M)
2 rumenjaka (vel. M)
Sredica 1 stroka vanilije
350 g pšenične moke
(tip 400)

4 Testo pecite pri 180 °C (način delovanja zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut. Vzemite iz pečice in nekoliko ohladite. Še toplo razrežite na 4 cm veliko koščke in postrezite.

► Namigi in triki

Namesto arašidov lahko uporabite tudi mandlje ali orehe. V umešano testo pa lahko poskusite dodati tudi 1 do 2 jedilni žlici rozin, posušenih brusnic ali marelic.

Piškoti s pinjolami in marelicami

Za 40–50 kosov | Sladki prigrizek ob vinu

1 Pinjole svetlorjavo popražite v ponvi brez maščobe. Pustite, da se ohladijo. Moko zmešajte s pecilnim praškom in presejte v skledo. Suhe marelice drobno sesekljajte.

2 V skledi penasto umešajte maslo s sladkorjem v prahu. Enega za drugim umešajte še jajci ter dodajte cimet, ščepec soli in pomarančno lupino. Dodajte mešanico moke, vse skupaj premešajte in zgnetite v voljno testo. Na koncu vgnete koščke marelic in pinjole.

3 Testo razdelite na štiri dele in ga z rokami oblikujte v 30 cm dolge zvitke. Pekač obložite s papirjem za peko. Zvitke testa položite na pekač, pri čemer pustite med njimi dovolj razmaka. Enakomerno jih pritisnite, da se sploščijo na približno 4 cm širine in 1 ½ cm debeline.

Sestavine:

150 g pinjol
280 g pšenične moke (tip 400)
½ čajne žličke pecilnega praška
100 g suhih marelic
125 g zmehčanega masla
185 g sladkorja v prahu
2 jajci (vel. M; sobne temperature)
½ čajne žličke cimeta v prahu
Sol
1 čajna žlička naribane lupine neškropljene pomaranče
Moka za delo

4 **Testo pecite** v pečici **pri 180 °C (zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut.**

Pečeno testo vzemite iz pečice in ga ohladite na kuhinjski mrežici. Pečice ne izključite. Zvitke testa narežite na 2 cm debele rezine in le-te ponovno položite na pekač. Pecite jih še 5 do 10 minut, dokler niso rahlo porjavele. Piškote vzemite iz pečice in pustite, da se popolnoma ohladijo. Po želji jih na debelo potresite s sladkorjem v prahu.

►► Namigi in triki

Pripravite tudi slastno omako za piškote: sok 2 limon zavrite s 120 g sladkorja, 1 šopkom bazilike in 400 ml vode. Odstavite in pustite, da se prepoji. Precedite in ohladite.



Shortbread

z orehovim nugatom

Za 1 pravokoten model (20 x 30 cm) | Klasičen užitek ob popoldanskem čaju

1 Model obložite s papirjem za peko. Maslo penasto umešajte s sladkorjem v prahu, vanilijevim sladkorjem in ščepcem soli. Na koncu umešajte še moko. **Testo** nadevajte v model in ga gladko razmažite. **Pecite** v pečici **pri 160 °C (zgornje in spodnje gretje) na 2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut.** Vzemite iz pečice in pustite, da se malo ohladi.

2 Za oblogo zelo drobno seseklajte orehe in jih skupaj s sladkorjem muscovado, kondenziranim mlekom in maslom segrejte v posodi, vendar pazite, da ne zavre. Ko se sladkor raztopi, mešanico namažite po površini testa in postavite za 20 minut v hladilnik.

Sestavine:

Za umešano testo:

250 g zmehčanega masla

120 g sladkorja v prahu

1 zavitek vanilijevega sladkorja

Sol

300 g pšenične moke (tip 400)

Za oblogo:

150 g orehov

120 g sladkorja muscovado

(glejte namig) ali rjavega

sladkorja

120 ml kondenziranega mleka

120 g masla

200 g nugata

60 g smetane

3 Nugat drobno narežite. V posodi zavrite smetano in v njej raztopite nugat. S tem previdno premažite shortbread in ga ponovno postavite v hladilnik.

4 Shortbread dvignite iz modela in ga vzdolžno prerežite na pol. Narežite ga na približno 2 cm široke trakove in postrezite s kavo ali čajem.

» Namigi in triki

Sladkor muscovado je nerafiniran vlažen trsni sladkor z drobnimi kristali, izrazito karamelno aromo in rahlo lakrično noto. Dobite ga v specializiranih in bolj založenih trgovinah.







Kruh in pekovsko pecivo

Peka kruha doma je enostavnejša in hitrejša, kot si mislite. Naj bo sladek ali pikanten, kruh, ki ga spečete sami, nima samo boljšega okusa, ampak ponuja tudi neskončne možnosti za dodajanje najljubših sestavin po trenutnem navdihu, ki jih lahko tudi vsakokrat drugače kombinirate. In kaj je lepšega, kot da se prebudite v nedeljsko jutro z vonjem po svežih žemljicah?

Priprava kvašenega testa



1 Moko stresite v skledo in vtisnite jamico. Kvas in sladkor raztopite v mlačni vodi, vlijte v jamico in od roba primešajte malo moke.



2 Kvasno mešanico pustite vzhajati v pokriti skledi 15 minut. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika zgnetite gladko testo. Pokrijte ga in pustite vzhajati na tplem mestu 30 minut.



3 Testo še enkrat na hitro pregnetite in ga na pomokani površini razvaljajte. Naprej postopajte tako, kot zahteva recept, pred pečenjem pa naj testo ponovno vzhaja 15 minut.

Priprava kislega testa



1 Rženo moko in mlačno vodo zmešajte v gostotekočo kašo. Pokrijte jo in pustite nekaj dni, dokler droži ne postanejo sivkaste in se v njih delajo mehurčki.



2 Droži s pomočjo nastavkov za gnetenje ročnega mešalnika dobro pregnetite s preostalo moko in soljo, dokler ne nastane voljno testo.



3 Testo položite v skledo na pomokan prtič in ga pokrijte s konci prtiča. Skledo pokrijte s folijo. Testo naj vzhaja čez noč.

Osnovna dejstva Testo

Kvašeno testo je narejeno s pomočjo pekovskega kvasa. Če imajo glive kvasovke ugodne pogoje, se njihova presnova močno pospeši. Pri tem ustvarjajo med drugim ogljikov dioksid, zaradi katerega testo vzhaja in postane rahlo. Poleg moke je za kvas dodatna hrana tudi malo sladkorja. Zadostna količina tekočine in temperature med 25 in 30 °C jim zagotavljajo ugodno okolje.

Droži se tako kot kvas uporabljajo kot naravno sredstvo za vzhajanje testa, danes predvsem pri rženem kruhu. Princip je podoben kot pri kvašenem testu, le da se uporabi naravno prisotnost kvasovk in mlečnokislinskih bakterij. Za **kislo testo** moramo najprej izdelati droži, v katerih se sčasoma razmnožijo želeni mikroorganizmi. Takšen nastavek je sedaj na voljo že v trgovinah, kar poenostavi izdelavo testa.

Priprava krhkega testa



1 Rženo zrnje dajte v skledo in dolijte toliko vode, da je prekrito. Pustite ga nabrekati kakšen dan pri sobni temperaturi. Na koncu ga precedite.



2 Rženo in pšenično moko stresite v veliko skledo in jo temeljito premešajte npr. z metlico za stepanje. V sredini vtisnite jamico.



3 Kvas zdrobite in ga zmešajte z drožmi, sladkorjem in vodo, dokler se kvas ne raztopi. Zlijte v jamico v testu.



4 Od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte s kuhinjskim prtičem in postavite na toplo mesto za 30 minut, da vzhaja.



5 Dodajte rženo zrnje, sol in začimbe ter vgnete preostalo moko. Na pomokani delovni površini dobro pregnetite, dokler testo ne postane voljno.



6 Testo pokrijte in ga pustite vzhajati 1 uro. Nato oblikujte enega ali več hlebčkov, ki naj pred pečenjem ponovno 1 uro vzhajajo na pomokanem pekaču.

Osnovna dejstva Testo

Pšenična moka je standardna moka za peko in osnova za nešteto vrst kruha, kolačev in peciva. V trgovinah so na voljo različni tipi moke (glejte glosar, stran 227). Kolikor višja je številka tipa, toliko višja je vsebnost mineralnih snovi v moki. Za pšenično moko je značilna beljakovina, imenovana lepek (gluten). Ima veliko sposobnost nabrekanja in med peko tvori stabilno ogrodje – to pa je tudi osnova za dobre lastnosti pšenične moke za peko.

Ržena moka zaradi svoje beljakovinske strukture ne more biti predelana v kruh samo s kvasom. Z nakisanjem testa s pomočjo droži se pekavske in prehransko-fiziološke lastnosti močno izboljšajo. Pogosto se pšenična in ržena moka mešata, k drožem pa se doda tudi kvas, da se prednosti obeh metod lahko kombinirajo in nastane okusen mešan kruh z odlično konsistenco.

Kmečki kruh iz kislega testa z rženo moko

Za 1 hleb (2 kg) | Potrebne je nekaj več časa 

1 Za nastavek kislega testa v skledi zmešajte 500 g ržene moke in 700 ml mlačne vode v gostotekočo kašo. Pokrijte jo s folijo za živila in pustite vzhajati na toplem mestu najmanj 3 do 4 dni, dokler masa ne postane sivkasta in se v njej delajo mehurčki.

2 Tako pripravljene droži pomešajte s preostalo rženo moko, pšenično moko in 1 jedilno žlico soli. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika močno gnetite najmanj 5 minut, dokler ne nastane voljno testo. Skledo obložite s pomokanim kuhinjskim prtičem in nanj položite testo. Prekrijte ga z vogali prtiča. Skledo pokrijte s folijo, da se testo ne izsuši. Testo pustite 12 do 14 ur (preko noči), da vzhaja.

Sestavine:

750 g ržene moke (tip 1250)
750 g pšenične moke (tip 1100)
Sol
Moka za delo

3 Iz testa na pomokani površini oblikujte okrogel hleb. Položite ga na pekač, potresite z moko in z nožem zarežite površino v obliki križa 1 cm globoko. **Kruh pecite v pečici pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 1 uro.** Kruh je pečen takrat, ko potrkate nanj in zveni votlo. Vzemite ga iz pečice in ohladite na kuhinjski mrežici.

» Namigi in triki

Za kruh s pripravljenimi drožmi naredite testo iz 500 g ržene moke (tip 1250), 350 g pšenične moke (tip 1100), 1 kocke kvasa, 150 g droži, 1 jedilne žlice sladkorja, 450 ml tople vode in 3 čajnih žličk soli na enak način, kot pripravljate kvašeno testo, ter ga pecite 50 do 60 minut, kot je navedeno v zgornjem receptu.



Žemlje s temnim pivom in janežem

Za 1 okrogel model (Ø 28 cm) | S karamelno noto 

1 V posodi zlatorjavo karamelizirajte sladkor. Razredčite s pivom in kuhajte, dokler se sladkor ne raztopi. Odstavite s štedilnika in toliko ohladite, da je mlačno.

2 Obe vrsti moke stresite v skledo in vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga raztopite v karamelnem pivu. Mešanico zlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, dokler ne nastane redka kaša. Skledo pokrijte s prtičem in postavite na toplo za 15 minut, da vzhaja.

3 Dodajte sol in janež in vse skupaj zmešajte s preostalo moko. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika gnetite najmanj 5 minut, da nastane sijoče in prožno testo. Pokrijte ga z vlažnim kuhinjskim prtičem in ponovno pustite vzhajati na toplem mestu 45 minut.

Sestavine:

100 g sladkorja
625 ml temnega piva
500 g pšenične moke (tip 1100)
500 g pšenične moke (tip 500)
1 kocka kvasa (42 g)
1 jedilna žlica drobne morske soli
1 čajna žlička janeževih semen
Maslo za model
Moka za delo

4 Model namastite. Testo razdelite na šest delov in te oblikujte v krogle. Eno položite v sredino pekača, ostale krogle pa razporedite okrog nje ob rob modela. Potresite z malo moke in znova pustite vzhajati 30 minut.

5 Testo pecite v pečici **pri 190 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 30 do 35 minut.** Pečene žemlje vzemite iz pečice in jih nekoliko ohladite na kuhinjski mrežici. Vzemite jih iz modela in razdelite na posamezne žemlje.

► Namigi in triki

Če žemlje jedo tudi otroci, lahko namesto temnega piva uporabite tudi sladno pivo. V tem primeru zmanjšajte količino sladkorja na 80 g, ker je sladno pivo samo že zelo sladko.

Ržen mešani kruh s petimi začimbami

Za 1 hleb | Z azijskim pridihom 

1 Rženo zrnje stresite v skledo, prilijte toliko vode, da je prekrito, in pustite dan in pol, da nabrekne. Nato ga precedite.

2 Kvas razdrobite in ga skupaj z drožmi in sladkorjem raztopite v 350 ml mlačne vode. V veliki skledi zmešajte obe vrsti moke in na sredi naredite jamico, v katero zlijte kvasno mešanico. Od roba primešajte malo moke, da nastane tekoča kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in testo postavite na toplo za 30 minut, da vzhaja.

3 Dodajte rženo zrnje, začimbni prah in sol. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika vse skupaj gnetite najmanj 5 minut. Skledo pokrijte s folijo za živila in postavite na toplo mesto za 1 uro.

Sestavine:

200 g rženega zrnja
 ½ kocke kvasa (21 g)
 125 g tekočih droži
 (iz trgovine z zdravo hrano)
 1 jedilna žlica sladkorja
 300 g ržene moke (tip 1250)
 300 g pšenične moke
 (tip 500)
 1 ½ jedilne žlice prahu
 petih začimb
 1 poravnana jedilna žlica
 drobne morske soli
 1 jedilna žlica semen
 koromača
 1 jedilna žlica semen
 koriandra
 Moka za posip

4 Iz testa oblikujte podolgovat hlebec in ga položite na pekač. Potresite ga s semeni koromača in koriandra in jih rahlo pritisnite. Kruh pokrijte s prtičem in ga znova pustite vzhajati na toplem mestu 1 uro.

5 Hlebec potresite z malo moke. **Pecite** ga v pečici **pri 190 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 50 do 60 minut**. Pečen kruh vzemite iz pečice in ga ohladite na kuhinjski mrežici.

► Namigi in triki

Za aromatičen ržen mešani kruh lahko uporabite lastno mešanico petih začimb. Zmešajte na primer po ½ jedilne žlice kumine in koriandra v prahu s po ½ čajne žličke janeža, koromača in kardamoma v prahu.

Francoske štruce z različnimi nadevi

Za 2 francoski štruci (po 400 g) | Klasika v sijajni različici 

1 Za testo zmešajte mleko s 150 ml mlačne vode in sladkorjem in v tem raztopite zdrobljen kvas. Moko stresite v veliko skledo in v sredini naredite jamico. Vanjo zlijte kvasno mešanico in od roba primešajte malo moke, da nastane lepljiva kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in testo postavite na toplo mesto za 30 minut, da vzhaja.

2 Dodajte sol in vse skupaj pregnetite z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika. Gnetite vsaj 5 minut, dokler ne nastane sijoče in prožno testo. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in pustite, da testo vzhaja na toplem mestu 45 minut.

3 Pripravite nadev z jajčevci: vzdolžno prerežite feferon, mu odstranite semena, ga operite in grobo sesekljajte. Jajčevce očistite, operite in narežite na drobne kocke. Na srednji vročini jih pražite na oljčnem olju 3 do 4 minute. Dodajte feferon in še naprej pražite, dokler se koščki jajčevca ne zmehčajo. Začinite s soljo in poprom. Za lešnikov nadev lešnike popražite na ponvi brez maščobe.

4 Testo še enkrat na hitro pregnetite. Nato ga prepolovite

Sestavine:

Za testo:

300 ml mlačnega mleka
1 čajna žlička sladkorja
½ kocke kvasa (21 g)
500 g pšenične moke (tip 500)

1 poravnana jedilna žlica
drobne morske soli

Za nadev z jajčevci:

1 rdeč feferon
1 jajčevce (pribl. 350 g)
2 jedilni žlici oljčnega olja

Sol

Sveže zmlet poper

Za lešnikov nadev:

200 g na lističe narezanih
lešnikov

Dodatno:

Moka za delo
2 jedilni žlici mleka za premaz

in v eno polovico testa vgnete lešnike. Obe polovici oblikujte v 40 cm dolga zvitka, drugi del testa razvaljajte še nekoliko povprek. Polovico nadeva iz jajčevca porazdelite po sredini štruce in ga zaprite s testom. Zvitka testa položite na pekač s primernim razmakom. Z nožem večkrat vzdolžno zarežite. Pokrijte s pomokanim prtičem in pustite 30 minut vzhajati.

5 Testo premažite z mlekom. **Štruco** z jajčevci obložite s preostalim nadevom. **Pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 30 minut**. Štruci sta pečeni, ko nanju potrkate in nekoliko votlo zazveni. Ohladite ju na kuhinjski mrežici.

6 Alternativno lahko štruce pripravite tudi s čebulo ali feto. Za čebulno štruco v testo vgnete 2 jedilni žlici sesekljanega timijana in 150 g pražene čebule. Za štruco s feto pa en del testa zgnetite z 200 g razdrobljene fete in 1 jedilno žlico medu. Nato postopajte, kot je navedeno v receptu.



Orehov kruh z javorovim sirupom

Za 2 hlebčka po 500 g | Hrustljiv prigrizek za mrzle dni 

1 Obe vrsti moke zmešajte v veliki skledi in v sredino vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj z javorovim sirupom raztopite v 300 ml mlačne vode. Zmes zlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane lepljiva kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in testo postavite na toplo za 30 minut, da vzhaja.

2 Polovico orehov drobno zmeljite, drugo polovico pa z nožem grobo seseklajte. Maslo, orehe, orehovo olje in sol dodajte testu in vse skupaj z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika 5 minut močno gnetite, da nastane voljno in sijoče testo. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in jo znova postavite na toplo za 45 minut, da testo vzhaja.

Sestavine:

250 g pšenične moke (tip 1100)
250 g pšenične moke (tip 400)
 $\frac{1}{2}$ kocke kvasa (21 g)
1 jedilna žlica javorovega sirupa (lahko zamenjate s trsnim sladkorjem)
200 g orehov
50 g zmehčanega masla
2 jedilni žlici orehovega olja
1 čajna žlička drobne morske soli
Moka za delo

3 Testo še enkrat na hitro pregnetite in ga razdelite na dva dela. Oblikujte ju v podolgovata hlebčka in ju z zadostnim razmakom položite na pekač. Pokrijte s pomokanim prtičem in pustite 30 minut vzhajati.

4 Previdno odstranite prtič. **Hlebčka** potresite z malo moke. **Pecite** v pečici **pri 200 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 35 do 40 minut**. Če želite temnejšo skorjico, temperaturo proti koncu pečenja povišajte. Hlebčka pustite na kuhinjski mrežici približno 30 minut, da se ohladi.

►► Namigi in triki

Za lešnikov kruh nadomestite orehe in orehovo olje z enakimi količinami lešnikov in lešnikovega olja. Za žlahtnejšo različico uporabite zmlete nesoljene orehe makadamije in ustrezno olje.

Krompirjev kruh z orientalsko kumino

Za 1 hleb (1 kg) | S hrustljivo skorjico 

1 Moko stresite v skledo in naredite jamico. Kvas zdrobite in ga raztopite v mleku. Zlijte v jamico, dodajte kumino in sladni ekstrakt ter od roba primešajte malo moke, da nastane lepljiva kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in postavite na toplo mesto za 15 minut, da testo vzhaja.

2 Krompir olupite in ga na strgalu nastrgajte v skledo. Dodajte jajce in sol ter vse skupaj zgnetite s preostalo moko. S pomokanimi rokami dobro zgnetite v voljno testo. Pokrito pustite vzhajati na toplem 30 minut.

Sestavine:

400 g pšenične moke
(tip 500)
1 kocka kvasa (42 g)
100 ml mlačnega mleka
1 jedilna žlica orientalske
kumine v prahu
1 jedilna žlica sladnega
ekstrakta (iz trgovine
z zdravo hrano)
400 g mokastega krompirja
(kuhanega prejšnji dan)
1 jajce (vel. M)
1 čajna žlička soli
Moka za delo
Morska sol za posip

3 Testo še enkrat na hitro pregnetite, oblikujte v podolgovat hlebec in ga položite na pekač. Potresite z morskó soljo in pokrijte s prtičem. Ponovno naj vzhaja 30 minut.

4 Previdno odstranite prtič in testo potresite z malo moke. **Kruh pecite** v pečici **pri 190 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 45 do 50 minut**. Pečen kruh vzemite iz pečice in ga ohladite na kuhinjski mrežici.

► Namigi in triki

Sladni ekstrakt je maltozni sirup, izdelan s posebnim postopkom. Pri peki izboljša lastnosti testa in njegov okus. Nadomestimo ga lahko s sirupom sladkorne pese.

Focaccia

s kozjim sirom in mandlji

Za 1 pekač | Aroma po Sredozemlju 

1 Moko stresite v veliko skledo in naredite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj z medom raztopite v 350 ml mlačne vode. Kvasno mešanico zlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in postavite na toplo za 15 minut, da testo vzhaja.

2 Dodajte limonino lupinico, morsko sol in 5 žlic oljčnega olja in vse skupaj dobro premešajte. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika gnetite najmanj 5 minut, da nastane sijoče in prožno testo. Pokritega postavite na toplo mesto za 45 minut, da vzhaja.

3 Testo še enkrat na hitro pregnetite in ga na pomokani površini razvaljajte na pravokotnik velikosti pekača (približno 40 x 30 cm). Testo položite na pekač. Pokrijte ga s prtičem in postavite na toplo za 30 minut, da vzhaja.

Sestavine:

750 g pšenične moke (tip 1100)
 1 kocka kvasa (42 g)
 1 jedilna žlica medu
 1 jedilna žlica naribane lupine neškropljene limone
 1 jedilna žlica drobne morske soli
 8 jedilnih žlic oljčnega olja (ekstra deviško)
 Moka za delovno površino
 1/2 šopka timijana
 70 g sladkorja
 150 g olupljenih mandljev
 200 g kozjega sira

4 Timijan operite, dodobra otesite in potrgajte lističe s stebel. V ponvi karamelizirajte sladkor, primešajte mandlje in mandljev karamel stresite na pekač ter pustite, da se ohladi. Ohlajene mandlje grobo sesekljajte.

5 Prtič previdno odstranite. Sir nadrobite na majhne koščke in ga z mandlji porazdelite po testu. Oblogo nekoliko pritisnite, potresite s timijanovimi lističi in pokapajte s preostalim oljčnim oljem.

6 Focaccio pecite v pečici pri 170 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut. Pečeno focaccio vzemite iz pečice in jo ohladite na kuhinjski mrežici. Narežite na kose in postrezite.



Polnjena ciabatta s paradižniki in pršutom

Za 1 ovalen obroč kruha (40 x 30 cm) | Obloga se skriva znotraj 

1 Moko stresite v veliko skledo in v sredini vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj z medom raztopite v 600 ml mlačne vode. Kvasno mešanico zlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in jo postavite na toplo mesto za 15 minut, da testo vzhaja.

2 Dodajte sol in oljčno olje ter vse skupaj dobro premešajte. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika gnetite vsaj 5 minut, dokler ne nastane sijoče in prožno testo. Pokrito postavite na toplo za 45 minut, da vzhaja.

3 Za nadev operite baziliko, jo dodobra otresite in potrgajte lističe s stebel. Listke narežite na trakove. Suhe paradižnike narežite na kocke, pršut pa na trakove. Parmezan drobno naribajte.

4 Testo še enkrat na hitro pregnetite in ga razvaljajte približno na 1 cm debelo v pravokotnik velikosti 80 x 20 cm. Vse sestavine za nadev porazdelite vzdolžno po sredini testa. Testo po

Sestavine:

Za testo:

- 1 kg pšenične moke (tip 500)
- 30 g svežega kvasa
- 2 jedilni žlici medu
- 2 poravnani jedilni žlici drobne morske soli
- 6 jedilnih žlic oljčnega olja (ekstra deviško)

Za nadev:

- 2 šopka bazilike
- 200 g posušenih paradižnikov (v olju; odcejenih)
- 12 rezin pršuta
- 200 g parmezana
- 100 g kaper (vloženih)

Dodatno:

Moka za posip

dolžini z obeh strani prepognite proti sredini in ga trdno stisnite skupaj.

5 Zvitek testa oblikujte v oval in stisnite konca. S stisnjenim robom obrnjenim navzdol oval položite na pekač. Potresite ga z moko in pokrijte. Na toplem naj vzhaja 30 minut.

6 Kruh pecite v pečici pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 40 do 50 minut.

Pečen kruh vzemite iz pečice, položite na kuhinjsko mrežico in pustite, da se ohladi. Postrezite še nekoliko toplega.

►► Namigi in triki

Nadev lahko poljubno spreminjate z mediteranskimi sestavinami. Uporabite na primer popečene bučke ali kocke paprike ter nadomestite parmezan in baziliko s svojim najljubšim sirom in zeliščem.

Sredozemski kmečki kruh z grobo morsko soljo

Za 2 hlebca (po 700 g) | Tekne tudi sam 

1 Obe vrsti moke zmešajte v veliki skledi in v sredini naredite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj z medom raztopite v 550 ml mlačne vode. Kvasno mešanico zlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane lepljiva kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in pustite, da testo vzhaja na toplem mestu 15 minut.

2 Dodajte droži, oljčno olje in sol ter vse skupaj vsaj 5 minut gnetite z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika, dokler ne nastane sijoče in prožno testo. Ponovno ga pokrijte z vlažnim prtičem in postavite na toplo za 45 minut, da vzhaja.

Sestavine:

500 g pšenične moke (tip 500)
500 g pšenične moke (tip 1100)
30 g svežega kvasa
1 jedilna žlica medu
150 g tekočih droži (iz trgovine z zdravo hrano)
75 ml oljčnega olja (ekstra deviško)
1 jedilna žlica grobe morske soli
Moka za posip

3 Testo še enkrat na hitro pregnetite in ga razdelite na dva dela. Oblikujte hlebca in ju položite na pekač. Pokrita s prtičem naj vzhajata še 30 minut.

4 Prtič previdno odstranite in hlebca potresite z malo moke. **Pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 40 do 50 minut**. Kruh je pečen, ko potrkate na njegovo skorjo in ta votlo zazveni. Pečena hlebca vzemite iz pečice in pustite, da se ohladita na kuhinjski mrežici.

► Namigi in triki

Osnovni recept lahko z nekaj dodatki še izboljšate. Po okusu dodajte v testo 2 jedilni žlici kaper, sesekljan posušen paradižnik, sesekljana sveža zelišča ali kolobarčke črnih oliv.

Kruhovi polži

s peteršiljevim pestom in jajčevci

Za 10–12 polžev | Dobro zavito 

1 Moko stresite v veliko skledo in v sredini vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj s sladkorjem raztopite v 625 ml mlačne vode. Kvasno mešanico zlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim kuhinjskim prtičem in pustite, da testo vzhaja na toplem 15 minut.

2 Vgnetite preostalo moko in morsko sol ter vse skupaj z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika gnetite vsaj 5 minut, da nastane sijoče in prožno testo. Pokrito naj vzhaja na toplem mestu 45 minut.

3 Za pesto operite zelišča in jih temeljito otesite. Potrgajte listke in jih pirirajte skupaj z oljčnim oljem, parmezanom in pinjolami. Pesto začinite s soljo in poprom.

4 Jajčevce vzdolžno narežite na 1/2 cm debele rezine. Te posolite, popoprajte in pustite 10 minut, da spustijo vodo. Popivajte jih s papirnato brisačko in popecite na oljčnem olju na vsaki strani po 2 minuti.

Sestavine:

Za testo:

1 kg pšenične moke (tip 500)
1 kocka kvasa (42 g)
2 jedilni žlici sladkorja
1 jedilna žlica morske soli

Za pesto:

1 šopek peteršilja
1/2 šopka luštreka
100 ml oljčnega olja
50 g naribanega parmezana
50 g pinjol (praženih)

Sol

Sveže zmlet poper

Za jajčevce:

3 jajčevci (900–1000 g)

Sol

Sveže zmlet poper

60 ml oljčnega olja

Dodatno:

Moka za delovno površino

5 Testo še enkrat na hitro pregnetite in ga razdelite na dva dela. Razvaljajte ju na pomokani površini približno na 1 cm debelo v kvadrata 40 x 40 cm. Enakomerno ju premažite s pestom, po vrhu porazdelite rezine jajčevcev in zvijte. Zvitka testa narežite na 5 cm debele rezine. Položite jih na pekač s prerezano stranjo navzgor, pokrijte s prtičem in pustite vzhajati 30 minut.

6 Polže pecite v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut.** Nato jih vzemite iz pečice, jih previdno ločite in ohladite na kuhinjski mrežici.

►► Namigi in triki

Namesto jajčevcev lahko uporabite tudi krlje buče Hokkaido, ki jih v pečici pri 180 °C pečete s kroženjem zraka 25 minut, da se zmehčajo. V tem primeru morate tudi pinjole zamenjati s praženimi bučnicami.



Figove žemljice z rožmarinom v skodelici

Za 8–11 skodelic (po 150 ml) | Nenavadna kombinacija 

1 Moko stresite v veliko skledo in naredite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj z medom raztopite v mleku. Kvasno mešanico zlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim kuhinjskim prtičem in jo postavite na toplo za 15 minut, da testo vzhaja.

2 Dodajte maslo in morsko sol in vse skupaj z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika gnetite najmanj 5 minut, dokler ne nastane sijoče in prožno testo. Pokrito naj vzhaja na toplem mestu 45 minut.

3 Medtem zavrite portsko vino s sladkorjem in ga toliko časa kuhajte, da postane podobno sirupu. Fige operite, jih navzkrižno zarezite in skupaj z rožmarinom dodajte v sirup iz portskega vina. Na kratko pokuhajte, nato zlijte v skledo, da se fige preveč ne zmehčajo.

Sestavine:

500 g pšenične moke (tip 500)
 ½ kocke kvasa (21 g)
 1 jedilna žlica medu
 ¼ l mlačnega mleka
 40 g zmehčanega masla
 1 čajna žlička drobne morske soli
 200 ml rdečega portskega vina
 2 jedilni žlici sladkorja
 10 svežih fig
 1 jedilna žlica sesekljanega rožmarina
 Maslo za skodelice

4 Iz papirja za peko izrežite 10 majhnih kvadratov in jih omočite z malo vode. Skodelice namastite in obložite s koščki papirja za peko. Testo še enkrat na hitro pregnetite in ga razdelite na 10 enakih kroglic. Te razdelite v skodelice in v vsako s palcem vtisnite jamico. Vanje dajte po 1 figo z malo sirupa, nato pustite, da testo ponovno vzhaja 15 minut.

5 **Žemljice pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 15 do 20 minut.** Nato jih vzemite iz pečice in nekoliko ohladite. Vzemite jih iz skodelic in pustite, da se do konca ohladijo na kuhinjski mrežici.

►► Namigi in triki

Preizkusite tudi naslednji nadev:
 100 g suhih marelic z 2 čajnima žličkama sesekljanega žajblja in
 100 g kock slanine na hitro popražite, ohladite in vgnete v testo.

Kruhki iz konzerv s čebulo in majaronom

Za 8 kruhkov | Sveže iz konzerve 

1 Moko stresite v veliko skledo in v sredini vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj z medom raztopite v 625 ml mlačne vode. Kvasno mešanico zlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim kuhinjskim prtičem in pustite, da testo vzhaja na toplem 15 minut.

2 Vgnetite preostalo moko in morskot sol ter vse skupaj z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika gnetite vsaj 5 minut, da nastane sijoče in prožno testo. Pokrito naj vzhaja na toplem mestu 45 minut.

3 Za pripravo nadeva operite majaron, ga dodobra otresite in potrgajte listke. Čebulo olupite, razpolovite in narežite na tanke rezine. Te hrustljivo popecite na olju pri srednji vročini. Primešajte listke majarona, dodajte sladkor in ga rahlo karamelizirajte. Začinite s ščepcem morske soli. Tretjino čebulne mešanice prihranite za kasneje, ostalo pa vgnetite v testo.

Sestavine:

Za testo:

1 kg pšenične moke (tip 500)

30 g svežega kvasa

2 jedilni žlici medu

2 poravnani jedilni žlici
morske soli

Za nadev:

1 šopek majarona

300 g bele čebule

2 jedilni žlici olja

½ jedilne žlice sladkorja

Morska sol

1 rdeč feferon

200 g scamorze (prekajene
mocarale)

Dodatno:

Maslo za konzerve

Moka za delo

4 Osem praznih konzerv brez pokrova (po 400 ml) temeljito pomijte in obrišite. Namastite jih in obložite s papirjem za peko.

5 Feferon vzdolžno prerežite, mu odstranite semena, ga operite in drobno razrežite. Scamorzo narežite na 8 kock. Iz testa s pomokanimi rokami oblikujte 8 enako velikih krogov. Na vsakega položite en kos scamorze in malo sesekljanega feferona. Testo zaprite nad nadevom in izoblikujte krogle. Potisnite jih v konzerve in po njih porazdelite preostalo čebulo. Znova pustite vzhajati 30 minut.

6 Kruhke pecite v pečici pri 170 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 20 minut. Pečene kruhke vzemite iz pečice in nekoliko ohladite. Nato jih vzemite iz konzerv in pustite, da se do konca ohladijo na kuhinjski mrežici.

Bananine žemljice z orehi makadamije

Za 1 okrogel model (Ø 28 cm) | Za klepet ob kavi ☕

- 1** Moko stresite v veliko skledo in v sredini vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj s 60 ml javorovega sirupa raztopite v mleku. Kvasno mešanico zlijte v jamico in od roba primešajte malo moka, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim kuhinjskim prtičem in pustite, da testo vzhaja na toplem 15 minut.
- 2** Limeto iztisnite. Banane olupite in pretlačite skupaj s sokom limete. Odtehtajte 300 g bananinega pireja; če je količina pireja premajhna, mu dodajte vodo. Pire dajte v skledo in ga vgnetite skupaj s preostalo moko in ščepcem soli. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika vse skupaj dobro pregnetite, dokler ne nastane sijoče in prožno testo. Ponovno ga pokrijte s prtičem in postavite na toplo mesto za 30 minut, da vzhaja. Medtem namastite model in ga postavite na hladno.

Sestavine:

500 g pšenične moka (tip 500)
 ½ kocke kvasa (21 g)
 100 ml javorovega sirupa
 50 ml mlačnega mleka
 1 limeta
 2–3 banane
 Sol
 Maslo za model
 200 g praženih soljenih orehov makadamije

- 3** Testo še enkrat na hitro pregnetite, nato ga razdelite na kroglice velikosti žogic za golf. Kroglice položite v model eno ob drugo in jih pokrite pustite vzhajati še 30 minut.
- 4** Testo premažite s preostalim javorovim sirupom. Orehe drobno seseklajte in jih potresite po vrhu žemljic.
- 5** **Žemljice pecite** v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut.** Nato jih vzemite iz pečice in nekoliko ohladite. Vzemite jih iz modela in pustite, da se do konca ohladijo na kuhinjski mrežici.

► Namigi in triki

Če si zaželite pridih eksotike, k bananinim žemljicam postrezite kozarec kokosovega mleka, ki ga pripravite iz enakih delov kokosovega mleka iz konzerve in mleka ter mu dodate ledene kocke. Po želji ga malo posladkajte.



Čokoladna kita s čilijem

Za 2 kiti

Z rahlo ostrino



- 1 V posodi pogrejte mleko. Čokolado razlomite in jo med mešanjem raztopite v mleku. Čokoladno mleko toliko ohladite, da postane mlačno.
- 2 Moko stresite v skledo in v sredini vtisnite jamico. Vanjo dajte sladkor, čili in razdrobljen kvas ter prelijte s čokoladnim mlekom. Od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim kuhinjskim prtičem in pustite, da testo vzhaja na toplem 15 minut.
- 3 Dodajte jajce, maslo in ščepec soli ter vgnete s preostalo moko. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika vse skupaj gnetite vsaj 2 minuti, da nastane sijoče in prožno testo. Če je testo premehko, vgnete še malo moke. Ponovno ga pokrijte in pustite vzhajati 30 minut.

Sestavine:

150 ml mleka
 150 g grenke čokolade
 600 g pšenične moke (tip 500)
 1 jedilna žlica sladkorja
 1/2 čajne žličke čilija v prahu
 1 kocka kvasa (42 g)
 1 jajce (vel. M)
 120 g zmehčanega masla
 Sol
 Moka za delovno površino
 1 rumenjak (vel. M)
 50 g smetane

- 4 Testo še enkrat na hitro pregnetite in ga razpolovite. Vsak kos razdelite na tri dele, ki jih na pomokani površini z valjanjem oblikujete v 25 cm dolge kače. Po tri zvitke spletite v kito in konce spodvijte pod testo.

- 5 Čokoladni kiti položite na pekač. Razžvrkljajte rumenjak in smetano in s tem premažite kiti. Pustite, da ponovno vzhajata 30 minut.

- 6 Pecite v pečici pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut. Pečeni čokoladni kiti vzemite iz pečice in ju ohladite na kuhinjski mrežici.

►► Namigi in triki

K čokoladni kiti se izvrstno podajo vrste sladoleda, kot so vanilija, oreh ali – za dvojno dozo čokolade – čokolada. Kito narežite na rezine in jo postrezite s sladoledom in praženimi mandljevimi lističi.

Sladki kavni kruhki z vanilijevim maslom

Za 10 kruhkov | Za italijanske trenutke 

1 Za vanilijevo maslo v skledi penasto umešajte maslo, vanilijo in sladkor v prahu. Napolnite v skodelico in postavite v hladilnik.

2 Moko stresite v skledo in v sredini vtisnite jamico. Zmešajte kondenzirano mleko in ekspreso. Kvas razdrobite in ga raztopite v mlečno-kavni mešanici. Zlijte v jamico in od roba primešajte malo moke, da nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim kuhinjskim prtčcem in pustite, da testo vzhaja na toplem 15 minut.

3 Vgnetite preostalo moko in ščepec soli. Z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika vse skupaj gnetite vsaj 5 minut, da nastane sijoče in prožno testo. Pokrijte ga in pustite vzhajati še 30 minut.

4 Amarettine grobo razdrobite, jih dodajte testu in pregnetite. Testo razdelite na 10 enakih kosov in oblikujte kroglice.

Sestavine:

Za vanilijevo maslo:

100 g zmehčanega masla

Sredica 1 stroka vanilije

2 jedilni žlici sladkorja v prahu

Za testo:

500 g pšenične moke (tip 500)

100 ml sladkanega kondenziranega mleka

200 ml mlačnega močnega ekspresa

1/2 kocke kvasa (21 g)

Sol

80 g amarettinov
(italijanskih mandljevih piškotov)

5 Iz papirja za peko izrežite 10 trakov po 6 x 30 cm. Kroglice testa zavijte v papirnate trakove in jih narahlo prevežite s kuhinjskim sukancem, ker bo testo še nekoliko vzhajalo. **Kruhke** postavite na pekač in pustite še 30 minut vzhajati.

6 Pecite v pečici pri 180 °C (način delovanja peka s paro z **1 avtomatskim dodatkom pare**) na **2. nivoju od spodaj 20 do 25 minut**. Pečene kruhke vzemite iz pečice in jih nekoliko ohladite. Odstranite papir in kruhke do konca ohladite na kuhinjski mrežici. Po želji jih narežite in postrezite z vanilijevim maslom.

►► Namigi in triki

Amarettini so majhni zračni in hrustljavi italijanski mandljevi piškoti. Svoje ime in značilen okus so dobili po likerju amaretto, ki ga vsebujejo. Priležejo se ob kavi ali ekspresu.

Češnjeva focaccia z rožmarinom

Za 10 majhnih kruhkov | Ploščati kruhki nekoliko drugače 

1 Za pripravo testa moko in rožmarin stresite v skledo in v sredino vtisnite jamico. Kvas razdrobite in ga skupaj s sladkorjem raztopite v mleku. Kvasno mešanico vlijte v jamico v moki. Od roba primešajte malo moke, dokler ne nastane redka kaša. Skledo pokrijte z vlažnim prtičem in testo postavite na toplo mesto za 15 minut, da vzhaja.

2 Češnje operite, otrite in jim odstranite koščice. Zmešajte jih s sladkorjem in postavite na stran. Vgnetite preostalo moko in ½ čajne žličke soli v testo in vse skupaj z nastavki za gnetenje ročnega mešalnika gnetite vsaj 5 minut, da nastane sijoče in prožno testo. Pokrito s prtičem naj vzhaja 30 minut.

3 Testo še enkrat na hitro pregnetite in ga razdelite na 10 enakih kosov. Na pomokani površini jih razvaljajte na 1 cm debele kroge in jih položite na pekač.

Sestavine:

Za testo:

500 g pšenične moke (tip 500)

1 jedilna žlica sesekljanega rožmarina

½ kocke kvasa (21 g)

2 jedilni žlici sladkorja

300 ml mlačnega mleka

Sol

Dodatno:

400 g češenj

2 jedilni žlici sladkorja

Moka za delovno površino

2 jedilni žlici sladkorja v prahu

100 g bele čokolade

4 Češnje otrite, jih enakomerno porazdelite na kroge in jih rahlo pritisnite v testo. Potresite s sladkorjem v prahu in ponovno pustite vzhajati 30 minut.

5 Foccaccio pecite v pečici **pri 180 °C (način delovanja peka s paro z 1 avtomatskim dodatkom pare) na 2. nivoju od spodaj 25 do 30 minut.** Pečene focaccie vzemite iz pečice in jih ohladite na kuhinjski mrežici. Čokolado grobo nastrgajte in jo potresite po ohlajenih focacciah.

►► Namigi in triki

Sladko focaccio lahko pripravite tudi z drugimi vrstami sadja. Preizkusite na primer jagodičje, kot so maline, robidnice ali borovnice. Na foccaci pa lahko popečete tudi rezine marelic ali jabolk.



BLANŠIRATI

Živila, predvsem zelenjavo, po porcijah na kratko (največ za 5 minut) potopiti v vrelo (slano) vodo in na koncu oplakniti z (ledeno) mrzlo vodo (glejte OPLAKNITI). Živila lahko blanširamo, da ohranijo svojo lepo barvo in ostanejo hrustljava, da jih lažje olupimo ali da jih lahko dlje shranjujemo v zamrzovalniku.

CVRETI

Koščke mesa, rib, zelenjave ali sadja (z ali brez ovoja iz testa) oziroma pecivo speči v maščobi za cvrenje (npr. topljenem maslu) ali olju pri maks. 180 °C. Najbolje je, če v ta namen uporabimo fritezo oz. živila položimo v mrežast vložek in potopimo v vročo mast/olje.

DUŠITI

Popečena živila (predvsem meso in zelenjavo) na ne premočnem ognju kuhati v pokriti posodi na štedilniku ali v pečici, pri čemer občasno prilijemo tekočino (npr. juho, osnovo, lastni sok pečenke). Živilo pri tem ne sme biti povsem prekrito s tekočino.

GLADKO ZMEŠATI

Tekočino vmešati v trdna živila ali jedi, dokler ne nastane enotna masa. Tako na primer gladko zmešamo moko ali jedilni škrob, preden ju uporabimo za vezanje npr. omak (glejte VEZATI).

GLAZIRATI

Pecivo obliti s sladkornim ali čokoladnim oblivom, meso ali ribe preliti z lastnim sokom ali zelenjavo preliti s sokom od kuhanja, ki vsebuje sladkor. Z glaziranjem jedi dobijo barvo, sijaj in intenzivnejši okus.

GRATINIRATI

Slane ali sladke jedi (predvsem narastke) potresti z belimi drobtinami, sirom, kosmiči masla ipd. oz. preliti z jajčnim mlekom ali mešanico jajc, mleka in sira ter v pečici pod vročim žarom toliko časa segrevati, dokler se površina ne zapeče in nastane hrustljava skorjica (tudi POPEČI).

HLADNO UMEŠATI

Kreme ali omake nad mrzlo vodno kopeljo (glejte VODNA KOPEL) toliko časa mešati, dokler se ne ohladijo na želeno temperaturo (največkrat sobna temperatura), da jih lahko obdelujemo naprej.

KARAMELIZIRATI

Sladkor raztopiti v malo vode, dokler ne nastane rjavkast sirup; ali sladkor brez vode med stalnim mešanjem raztopiti v ponvi, dokler ne porjavi. Karameliziramo lahko tudi sadje ali zelenjavo, tako da ju potresemo s sladkorjem in segrevamo v ponvi ali pečici.

MARINIRATI

Meso, ribe ali zelenjavo pred pečenjem, pečenjem na žaru ali dušenjem vložiti v mešanico npr. olja, kisa ali limoninega soka, soli, začimb in zelišč ter pustiti, da se prepojijo. S tem izboljšamo okus živil, meso pa postane tudi posebej nežno.

OPLAKNITI

Kuhana ali blanširana živila ali jedi preliti z (ledeno) mrzlo vodo ali potopiti v (ledeno) mrzlo vodo. S tem se proces kuhanja prekine. Pri testeninah in rižu tako preprečimo zlepljanje, jajca, paradižniki, marelice ipd. se potem lažje olupijo, lepše pa se ohrani tudi barva zelenjave.

PASIRATI

Juhe, omake in pireje zlit na drobno cedilo in jih z glajenjem ali potiskanjem pretlačiti skozi, da dobimo gosto maso.

POPARITI

Zelenjavo (npr. paradižnik), sadje (npr. marelice, breskve) ali mandlje preliti z vrelo vodo in jih po potrebi na kratko potopiti vanjo. Lupino lahko nato brez težav odstranimo.

POPEČI

Glejte GRATINIRATI

POPRAŽITI

Zelenjavo, meso, ribe ali perutnino predhodno toplotno obdelati v malo maščobe in na šibkem ognju – najbolje med stalnim mešanjem. Živilo dobi intenzivno barvo, a še vedno oddaja nosilce vonja in okusa.

POVRETI

Sokove, omake, juhe ipd. kuhati na močnem ognju in v odprti posodi toliko časa, da se njihova količina zmanjša na zeleno in dobimo aromatičen koncentrat.

PRAŽITI BREZ MAŠČOBE

Živila (npr. oreške, kruh, čebulo) brez dodatka maščobe ali tekočine na močnem ognju segrevati v ponvi, pečici ali opekaču, da porjavijo.

RAZKOSATI

Strokovno razdeliti na porcije pripravljeno meso, perutnino ali ribe, preden jih postrežemo. To najlažje storimo na leseni deski s pomočjo ostrega, koničastega noža.

REDUCIRATI

Glejte POVRETI

SLEPO PEČI

Predhodno speči dno iz krhkega testa brez nadeva, da se pri nadaljnjem pečenju z nadevom testo ne razmoči. Da se ohrani oblika testa in da se dno preveč ne dvigne, ga obložimo s papirjem za peko in le-tega obtežimo s suhimi stročnicami (npr. lečo, grahom ali fižolom).

SOL

Sol – kemična spojina natrija in klora – poudari in okrepi lastni okus živil in jedi. Pri profesionalnih kuharjih je posebej priljubljena morska sol, ki jo pridobivajo iz morske vode v solinah. Poleg natrijevega klorida vsebuje tudi okrog 2 % mineralnih snovi in elementov v sledovih, kot so kalcij, magnezij, fluor in jod.

TIPI MOKE

Na trgu so na voljo različni tipi moke. Tip moke nam razkriva vsebnost mineralnih snovi: številke označujejo, koliko miligramov mineralnih snovi je v 100 g moke. Največkrat se uporabljajo naslednji tipi moke: pšenična moka tip 400, ki je najbolj primerna za kolače, pšenična moka tip 500, ki ima visok delež lepka in jo uporabljamo za peko kruha in drobnega peciva, ki mora dobro vzhajati; temnejša pšenična moka tip 1100 je primerna za krhko testo in krepke kolače iz kvašenega testa, medtem ko ima ržena moka tip 1250 majhen delež lepka in jo zato za pripravo domačega kruha mešamo s pšenično moko.

VEZATI

Zgostiti tekočine (npr. sok pečenke, juho, omake ipd.) tako, da jim primešamo zgoščevalno sredstvo, predvsem moko ali jedilni škrob. Oboje moramo najprej gladko zmešati z mrzlo tekočino (glejte GLADKO ZMEŠATI) in šele nato med stalnim mešanjem dodati tekočini, ki jo želimo vezati. Ko tekočino na kratko pokuhamo, se zgosti.

VODNA KOPEL

V velik lonec, delno napolnjen s segreto vodo, obesimo manjšo posodo in v njej npr. raztopimo čokolado, stepamo občutljive kreme ali omake ali ohranjamo juhe tople. Pri številnih jedeh temperatura vodne kopeli ne sme preseči določene temperature, saj se sicer sesirijo, zasmodijo ipd. Kadar želimo kremo ali omako ohladiti na določeno temperaturo, uporabimo hladno vodno kopel (glejte HLADNO UMEŠATI).

VTEPSTI

Hladno maslo, narezano na kocke, ali smetano s stepanjem umešati v juhe, omake, kreme in pireje, ki tako postanejo posebej kremaste in rahle.

ZALITI

S prilivanjem mrzle ali tople tekočine (npr. vode, juhe, vina ali mleka) razredčiti sok, ki se je izcedil pri pečenju zelenjave ali mesa, prežganje, karamel ipd.

Predjedi

Dušena zelena z ingverjem in nabodali s kozicami	20
Flamski kolač z belo čebulo in začimbno soljo	24
Hrustljava tunina v testu z mangovim čatnijem	22
Korenčkov quiche z limonsko travo in koriandrom	14
Pečene fige z maskarponejem in pršutom San Daniele	17
Pica s salamo in scamorzo	25
Pikantna jabolčna pita z račjimi jetri in rukolo	16
Rožnat telečji file z bučno kremo in špinačo	26
Tortilja s prekajeno postrvjo in krešo	21
Zelenjava z žara in mocarela, pečeni v kruhkih	18

Ribe in morski sadeži

Dušena hobotnica s krompirjevim pirejem	42
File morske postrvi z mandljevo polento in zelenimi beluši	33
Hrustljav zavitek iz kozic s paradižnikovo solato in bazilikinim aiolijem	30
Orada v skorji iz morske soli z maslom z limetami in kaprami	32
Polenovka in školjke z žafranom v pergamentu	36
Polnjena zlatovčica s toskansko kruhovo solato	34
Polnjeni lignji z ingverjem in tamarindino omako	44
Popečen jastog z zelenino kremo in vanilijevim maslom	43
Rdeči hlatač v bananinem listu z omako treh arom	39
Rulada iz morskega vraga s spomladansko čebulo in kruhom z žara	40

Segedin golaž iz krapov z limonino kislo smetano	38
--	----

Perutnina

Cela raca z ingverjem in karameliziranim pomarančnim zeljem	61
Dušena gosja prsa s solato iz jabolk in zelene	64
Dušena puranja stegna s salso verde in zelenjavo z žara	55
Dušen gosji ragu v kruhovi skorjici	65
Gosja stegna s hruškovo-čebulno pito	66
Lakirana raca s pak-choijem in solato iz manga in koriandra	62
Mlad puran z bučnim nadevom in brusnično-javorovim vinaigrettom	54
Pečen mlad piščanec z limetami in koriandrovimi kumarami	52
Pečen piščanec s chorizom in slanim krompirjem	50
Piščančja prsa v foliji z drobtinami peteršilja in slanine	48
Račja prsa z zeleno in malinovimi zdrobovimi cmoki	58
Račja stegna s cimetom in citrusi	60
Tajska pegatka s solato iz grenivke in avokada	51
Tajska puranja pečenka z ananasom in paradižniki	56

Meso

Divjačinski golaž z gobovo grmado	101
Dušena goveja pečenka s čemaževo skorjico in biserno čebulico	88
Dušene telečje ličnice z zeliščno čebulo	82
Glazirana medena šunka z ananasovim zeljem	76

Glazirani svinjski fileji z marelično-zelenino zelenjavo	70	Bučna lasanja s telečjim mesom in pinjolami	114
Goveji rep z jurčki in zeliščno solato	92	Bučna pita s pikantno pomarančno-sezamovo solato	118
Jagnječji hrbet s krokantovo skorjico in balzamično zelenjavo	96	Kaneloni z ricotto z nadevom iz radiča in čebule	115
Odojkov hrbet s timijanovimi datlji in pečenimi paradižniki	72	Krompirjev drevesni kolač s spomladansko čebulo in gobovo smetano	107
Ossobuco iz jagnječje krače s kokosom, paradižniki in koriandrom	94	Krompirjev narastek s čilijevim lososom, koromačem in kruhovo skorjico	108
Pečenka v skorjici z zelenjavnim pirejem in s cmoki	74	Kruhov narastek z dušeno zelenjavo in luštrekovim maslom	106
Pečeno jagnječje stegno s kandiranim česnom	95	Kunčji ragu z listnatim testom in rožmarinovo-pomarančno soljo	120
Prekajena rebrca s hrenovo skorjico in rižoto	73	Narastek iz makaronov s paradižniki, gobami in sirom taleggio	111
Ramstek s pehtranovo-gorčičnim maslom	86	Narastek iz testenin rigatoni z bolonjsko omako	112
Rožnat goveji file z vanilijevo ječmenovo kašo z rdečim vinom	90	Pečen krompir na morski soli z rdečo peso, jurčki in jajčevci	104
Rožnato srnino stegno z ocvrtim ingverjem	100	Pisana paradižnikova pita z jogurtom in hrustljivim parmezanom	122
Sredozemske goveje rulade z gorčičnim sadjem in praženo čebulo	89	Polnjene čebule z zelenjavo ratatouille in kruhom za pico	123
Srnin hrbet v skorjici iz belega kruha s pečeno jabolčno čežano	98	Polnjene paprike s kuskusom in limoninim čatnijem	124
Svinjska pečenka v poprovi omaki s smetano in zeliščno-kruhovim narastkom	78	Zavitek iz sladkega krompirja in zelene s pestom iz bazilike in mete	119
Telečja krača v kruhovem testu s solato z redkvicami	83		
Telečja zvita pečenka s panceto in zeleninimi kaneloni	84		
Telečji hrbet s skorjico iz kozic in krompirjevim pirejem	80		
Zavitek s salsiccio z rdečo peso in figovo gorčico	77		
Zelenjava in narastki		Deserti	
Beluševa pica s čemaževo špinačo in skuto	116	Ananasova tarte Tatin z arašidovim pestom	145
Brokolijev narastek s testeninami orecchiette in s feferonovimi drobtinami	110	Crème brûlée z jasminovim čajem in začinjenimi pomarančami	136
		Čokoladni fondant s kombušnim sorbetom	134
		Čokoladni kolač z malinovim snegom	138
		Gratinirane palačinke z limetino-skutnim nadevom	144

Grmade z listi testa, breskvami in belo čokoladno peno	132
Karamelna grmada z jagodami	140
Karamelni buhteljni s smetanovim jagodičjem	135
Pečene banane v vlečenem testu s kreolsko omako	142
Popečen figov torrone s poletnimi sadeži	130
Sufle iz rženega kruha z medenimi češnjami s timijanom	141
Torta Moscato d'Asti z ribezom	128
Vaniljev skutni narastek z malinami in brioši	131

Kolači in pecivo

Baklava iz listnatega testa z makom in figami, z rdečim vinom	181
Bezгова pena na mandljevem biskvitu	160
Blazinice iz listnatega testa z rabarbaro in marcipanom	178
Bučni kolač z orehi pekan in kandiranim ingverjem	169
Češnjevo-rižev zavitek z nugatom	187
Čokoladni kolač po Sacherjevo z ingverjem	163
Eclairs z začinjeno kavno peno	188
Genovski biskvit s flambirano vaniljevo kremo	162
Hrustljava plošča s kremo iz dišeče perle	153
Jabolčni zavitek z maslenimi keksi in mandlji	184
Jogurtove tortice z borovnicami in krokantom iz muslijev	194
Jogurtov šarkelj z jagodičjem	150
Karamelizirane hruškove tortice z grškim jogurtom	180
Klafutis s pinjolami in malinami	156

Korenčkov kolač s sezamovim krokantom	152
Krapi iz kuhanega testa s pomarančno-karamelnim nadevom	190
Kreolska torta z mangom in orehi pekan	158
Mandljev kolač z ricotto in grenko čokolado	154
Marakujin posladek z mandlji in vaniljevim sirupom	192
Mini panetoni z brusnicami	172
Piškoti s pinjolami in marelicami	196
Pogačice s sirupom limonske trave	175
Polnjeni jabolčni brioši z maroni	174
Riževa torta z marakujo in karameliziranim trsnim sladkorjem	170
Rožmarinov čebelji pik s kandirano limono	176
Shortbread z orehovim nugatom	198
Sirov zavitek z rabarbaro	186
Skutno-kokosova torta z mangom	168
Svetli zalogaji z arašidi	195
Torta iz listnatega testa z dušenimi breskvami in marelicami	182
Torta iz kuhanega testa s kremnim nadevom	191
Torta latte macchiato z marcipanom	164
Vaniljevo-karamelne tortice s praženimi mandlji	166

Kruh in pekovsko pecivo

Bananine žemljice z orehi makadamije	220
Češnjeva focaccia z rožmarinom	224
Čokoladna kita s čilijem	222
Figove žemljice z rožmarinom v skodelici	218
Focaccia s kozjim sirom in mandlji	212
Francoske štruce z različnimi nadevi	208
Kmečki kruh iz kislega testa	

z rženo moko	204
Krompirjev kruh z orientalsko kumino	211
Kruhki iz konzerv s čebulo in majaronom	219
Kruhovi polži s peteršiljevim pestom in jajčevci	216
Orehov kruh z javorovim sirupom	210
Polnjena ciabatta s paradižniki in pršutom	214
Ržen mešani kruh s petimi začimbami	207
Sladki kavni kruhki z vanilijevim maslom	223
Sredozemski kmečki kruh z grobo morsko soljo	215
Žemlje s temnim pivom in janežem	206

S L I K E

Fotografije na ovitku: Susie Eising
 Str. 7, 8, 9, 10: Miele; str. 11 levo: Miele,
 str. 11 desno spodaj: StockFood/Viennaslide/
 Richter; str. 148–149, 202–203: StockFood/
 Foodphotography Eising

PEČENJE IN KUHANJE

s pečico Miele



Vse več gurmanov spoznava, kako pomemben vsestranski pripomoček je lahko pečica. Naj gre za pečenje mesa, peko peciva, kuhanje ali pečenje na žaru – odkrijte, kako raznovrstna je lahko uporaba vaše pečice. Klasične jedi iz pečice niso samo pice, kolači, narastki ali gratinirane jedi, v njej odlično uspejo tudi pečenke, kruh in deserti. Kar profesionalni kuharji že dolgo cenijo, zdaj vse bolj navdušuje tudi kuharske ljubitelje. Pri tem pa ustvarjalnost ne pozna meja. Poiščite navdih v več kot 140 ekskluzivno sestavljenih receptih, ki dišijo po Mediteranu, so klasično pestri ali azijsko obarvani. Pikantna jabolčna pita z račjimi jetri, telečji hrbet s skorjo iz kozic ali kreolska torta z mangom – še nikdar ni bilo lažje doseči popolnih kuharskih rezultatov. Pečice Miele z lahkoto spremenijo najbolj čuten hobi na svetu v čisti užitek.

