

Knapovski karpачo

Torej, lep kos pljučne pečenke nasoliš, popraš in naoljiš. Dva do tri stroke česna olupiš, streš in dodaš v olje, prav tako vejico do dve svežega marajona. Jaz uporabljam oljčno olje, v katerem tudi pečem. Pustiš čez noč v hladilniku. Pred peko naj se ogreje na sobno temperaturo.

Pečico segreješ na 200° C.

Meso daš v zelo vročo pečico, zmanjšaš na 120° C.

Čez približno 7 minut na vrh pljučne položiš par koščkov masla in pečeš na 100° C še 10-13 minut, odvisno od velikosti kosa mesa. Vzameš iz pečice, počasi ohladiš.

Naslednji dan jo narežeš na čim tanjše rezine. Ker je to še kar težko, se tolažiš, da so za knape rezine lahko malo debelejše. Pomaga, če je pečenka zelo hladna.

Rezine zložiš na krožnik, ki ga prej pokapaš z oljčnim oljem.

Grobo naribaš pekorino in malo "porišes" z balzamičnim prelivom.

Zelenje lahko spustiš, sploh za na takole fotko ;).



Kruh. Tudi ajdov, črn...

Kari omaka

Maslo stopiš na zmernem ognju, postekleniš tri male nasekljane šalotke, zaliješ z jušno osnovo in kuhaš kot klasično temno omako za meso (zgostiš z žličko moke in gladko mešaš na rahlem ognju). Ko je omaka gladko pokuhana, dodaš dve žlici karija, nožev konico ingverja, prav toliko rdeče pekoče paprike, nekaj velikih kaper, koščke velikega jabolka, nekaj olupljenih mandljev (tudi orehova jedrca veljajo), zelo malo soli (jušna osnova!) in poper. Kuhaš še kakšnih 10 min na zmernem ognju, ohlajeno spasiraš s paličnim mešalnikom. Ko se omaka ohladi, primešaš še pol žličke gorčice s semeni.



Skombiniran meni 2011

KARI OMAKA JE BILA NAJPREJ. K TEJ KARIJEVI OMAKI GRE DOBRA GOVEDINA.

KNAPOVSKI KARPAČO JE PEČENA PLJUČNA, SAJ KNAPI RES NE MARAJO SUROVEGA MESA. ANGLEŽI BI REKLI, DA JE PEČENO "MEDIUM". IN SRČKI!

Bilo je zabavno in okusno,
Hvala za inspiracijo. Šibica in Nai

Radičevi srčki

Z AVOKADOM,
ZA KISLO BAZIČNO RAZMERJE;)

Zaradi polnosti okusov pri mesu sem srčkom dodala le avokado, svoj najljubši dodatek zelenim solatam.

Z radičem imata grenko-žameten okus, začinjena s soljo, poprom, oljčnim oljem in limono res osvežita pikanost mesa.