



Kdor za Silvestra dosti žajblja poje,
mu celo leto dobro gre!

Jure K(r)uha - 3 Jan. 2012

DEC. 30.11

JURČKI Z DOMAČO MOZZARELLO IN TIMIJANOM

--- Jure K(r)uha ---

Vse količine so napisane za večerjo za 6 ljudi.

Mozzarello pripravi po tem receptu <http://hoeggerfarmyard.com/make-mozzarella/> sirilo pa dobiš v lekarni, mleko pa v trgovini ali pa na mlekomatu. Edini problem pri tej zadevi je bil ta, da zadeva kr ni in ni hotela ratat, (mlekomat mleko, Merkator mleko, Spar mleko, Spar Premium mleko, Hofer mleko, tako in drugače mastno)... Do rešitve smo prišli pa z Spar mlekem 3,6% maščobe, kar pa spet nič ne pomeni, ker je prijateljici uspela Mozzarella z Merkator mlekem 1,6% maščobe. Ne vem kaj sem delal drugače, po moje čisto nič ampak enkrat je ratalo. Jurčki so pa iz skrinje. Zdaj že drugo leto, sveže nabrane očistim in jih vržem kar cele v skrinjo, kjer brez problema počakajo na uporabo...

1 x recept za domačo Mozzarella

2 sredna jurčka

1 vejica timijana

Sol, poper, maslo

Pekač namažeš z maslom, nanj položiš na pol centimetra narezane sveže jurčke jih soliš, popraš, preko pa natrgaš domačo Mozzarella, seveda lahko tudi kupljeno – vse skupaj končaš z timijanom.

V pečico na 200°C za 10 minut. Vzameš ven. Serviraj.



DEC. 30.11

SARDELICE Z ŽAJBLJEM TER PENINO IN DOMAČO MAJONEZO

--- Jure K(r)uha ---

Super preprosta in super fina jed. Fajn je da imaš fritezo, ali pa dovolj velik lonec, da se bodo lahko vse sardele kopale v olju hkrati. Kaj češ, pač družabne žvali te sardele. Pri majonezi pa pazi, da je vse na sobni temperaturi... drugače pozabi da kaj rata.

Za sardele rabiš:

18 vložnih sardelnih filejev
18 listov žajblja
Sok 1 limone

Za skorjico rabiš:

250g bele moke
1 rumenjaka
2 beljaka
250 ml penine
50 ml mineralne vode
Sol, poper

Za majonezo rabiš:

4 sveža rumenjaka
2 žlička gorčice
2 dl olivnega olja
2 dl navadnega olja
2 žlici soka limet

Majonezo naredi najprej, saj te lahko počaka v hladilniku. Skupaj zmešaš rumenjake in gorčico, ter pričneš mešati. Olje prilivaj počasi, počasi... Ko porabiš vse olje še dodaj sok limet in dosoli zadevo tako da ti je po okusu.

Sardele očisti kosti in drobovja ter jih daj na krožnik, ter jih pokapaj z limoninim sokom. Tako naj stojijo vsaj 1 uro.

Pomembno je, da so sardele vložene v olju in ne v vodi, ker drugače ti bo ful šrpicalo ko jih boš kopal v olju. Na vsak file sardele položi 1 žajbljev list. Nato pa jih potunkaj v pripravek za skorjico in takoj v vroče olje. Pri tem bodi dokaj hiter, in seveda previden. Ko pričnejo dobivati barvo jih preprosto poberi ven in jih položi na kuhinjski papir da se vsaj malo odcedijo olja.



RAVIOLI POLNJENI Z PREPELIČJIM JAJCEM IN ZELENIH PESTOM

--- Jure K(r)uha ---

Jst testo za testenine vedno gnetem z roko, zato delam testo po korakih. Torej 1 jajce in 100g moke zgnetem v testo in postopek ponovim 3 krat. Potem položim testo v hladilnik da počiva vsaj pol ure.

Za testo rabiš:

3 jajca
300 g gladke moke

Za pesto rabiš:

50 g rukole
15 g pinjola
Velika pest naribanega parmezana
5 žlice olivnega olja
ter 30 g masla in 3 listi žajblja

Za polnilo rabiš:

6 prepeličjih jajc
Muškatni orešček
Sol

Kot prvo pa je čas za pesto. Vse skupaj daš v posodo razen masla in žajblja, ter uporabiš palični mešalnik, da dobiš gosto zmes. Če se ti zdi preredka, dodaj še malo parmezana, če pa pregosta, pa dodaj še malo olja. Dodaj sol po okusu. Zdaj pride v igro maslo. V ponvici lepo spusti maslo na zelo nizki temperaturi in vanj položi 3 liste žajblja in odstavi z ognja. Pusti da stoji nekje 10 minut, nato odstrani liste žajblja. V tej osnovi bos povaljal raviole, takoj ko jih bos povlekel iz vode.

Iz predala vzameš strožek za delanje testenin (moj je iz evrospina, stal je 13€ in služi že 2 leti svojemu namenu, zato je malo brezveze valjat testo z lesenim vajlerom). V glavnem, testo zvaljaš res na zelo zelo zelo tanko (stopnja 8 pri strožku), saj želiš da bo prepeličje jajce še napol surovo, ko bodo ravioli že kuhani. Res je super efekt, ko nihče ne pričakuje da se bo iz tega čudesa izlilo na mehko kuhano jajce... Za delanje raviolov si jaz pomagam z modelčkom za izrezovanje krofov. V modelček daš prvo plast testenin, nato daš notr surovo jajce, soliš in naribaš malo muškarnega oreščka. Nato dodaš trugo plast testenin, ter s pomočjo prstov stisneš obe plasti skupaj. Bodi previden, da ne izpustiš niti milimetricka, da ti jajce med kuho ne pobegne iz raviola. Te raviole vrzi v miren krop in jih kuhaj max 2 minut... Saj veš, jajce naj bo dokaj mehko... Nato jih vzameš iz krova, jih povaljaš v maslu, daš na krožnik, zraven žlica pesta in nekaj parmezana. Za dekoracijo uporabi še svežo rukolo in to je to.



DEC. 30.11

SLIVOV CMOK Z ŽAJBLJEVO KARAMELO

--- Jure K(r)uha ---

Za konec pa lahko pihneš v ostanke moke na tleh in vzameš sesalec pa je. Sladica seveda. Cmoke brez problema narediš že zjutraj, da zvečer ni panike in gužve. V hladilnik z njimi, zvečer pa jih skuhaš, zabeliš in serviraš.

Za 15 cmokov rabiš:

1 kg STAREGA krompirja
200g moke
2 jajci
15 sliv
15 kock sladkorja
30g masla
Sol, muškatni orešček,
žlica slivove marmelade,
mak za posip

Za skorjico rabiš:

0,3 dl vode
200g belega sladkorja
2 lista žajblja

Za drobtine rabiš:

100g masla
Drobtine
(kot imaš rad)

Pa začnimo kr pri pravem delu... Krompir skuhaš v olupku, nato še toplega olupiš in pretlačiš... Počakaš da se neha kadit, dodaš moko, maslo, jajca, muškatni orešček in sol, ter vse skupaj pregneteš. Ne preveč mešat, ker boš dobil samo lepljivo čudo, v katero boš lahko moko stresal in stresal...

Zmes razvaljaš v pol centimetra debelo osnovo, ter jo razrežeš... Jaz na cca. 6x6cm. Dodaš slivo, košček sladkorja in uštimaš cmok. To delaš dokler ne porabiš mase, oz. sliv. Cmoke daš v vrelo soljeno vodo in kuhaš cca. 10 minut, oz. da priplavajo frajerji na površje. Nato jih pazljivo poloviš iz vode, ter jih povaljaš v drobtinah.

Za drobtine pa preprosto spustiš 100g masla na katerem prepražiš drobtine, do svetlo rjave barve. Dodaš cmok in ga povaljaš.

Karamelna strehica / košarica je pa tudi ena packarija. Zmešaš vodo, sladkor in žajbelj ter počakaš da zmes spremeni barvo. Ko prideš do svetlo rjave barve, vzameš vilico in pričneš risati nekakšne »gitrek«. Najbolje bo če vzameš alu folijo, jo namažeš z oljem in na njo ustvarjaš. Vse skupaj zložiš in je!

Naj bo leto 2012 kot svinjska pečenka. Dobro, poceni in čimprej iz pečice!

