

ZLATI SILVO 2012

Hladna predjed

24 urna govedina (govedna na dolgo)

Sestavine: kos govedine (1 kg), gomolj zelene, koromač, sol, poper

Priprava: govedino natri s soljo in poprom ter deni v hladilnik čez noč (ali čez dan, če pripravljáš jed zjutraj). Ko jo vzameš iz hladilnika, jo najprej popeci v ponvi z vseh strani, nato jo deni v pečico in peci. Meso naj se ne segreje več kot na 60 stopinj Celzija - idealna tempertura je 57 stopinj Celzija. Peci 24 ur. Postrezi s prilogo, in sicer s kuhano zeleno, koromačem ter v primeru hude lakote še z gobovo rižoto.



Hladna predjed

Pašteta v testu

Sestavine za krhko testo: 25 dag moko, 10 dag masla, 1 jajce, sol

Sestavine za nadev: 4 dag masla, 2 žlici sesekljane čebule, 2 stroka strtega česna, 5 dag namočene in ožete žemlje, 1 dl juhe, muškatni orešek, limonina lupinica, sol, poper, eno jajce, 2 dl belega vina, 10 dag na kocke narezanega prekajenega jezika, 20 dag mlete teletine, 25 dag mlete svinine, 10 dag na kocke narezane šunke, 10 dag na kocke narezane slanine

Sestavine za okras: zeliščno maslo, limonine rezine, peteršilj

Krhko testo: moko, maslo in sol deni v skledo, naredi kašico, zamešaj jajce in prilij 1 do 2 žlici vode. Zgneti testo in ga deni za pol ure v hladilnik. Testo nato razvaljaj za nožev rob debelo.

S testom obloži notranjost namazanega podolgovatega modla in prihrani toliko testa, da pašteto pokriješ. Testo z iglo popikaj, napolni s paštetnim nadevom, pokrij s testom in namaži z jajcem. Na sredini *pokrova* naredi luknjico, da bo lahko uhajala sopara. Iz ostankov testa naredi okraske in jih razporedi po testenem pokrovu. Tudi te namaži z jajcem. Pašteto peci 60 do 75 minut pri 180 stopinj Celzija. Pečeno pašteto pusti v modlu največ 15 minut. Pusti, da se ohladi.

Paštetni nadev: Na maslu steklato prepraži čebulo. Dodaj česen, namočeno žemljo in juho. Na vročem ognju mešaj toliko časa, da kepa postane gladka, nato jo odstavi. Ko se malo ohladi, zamešaj dišave, začimbe, jajce, vino in vse vrste mesa ter še nekaj časa gneti.



Topla predjed

Bučna juha

Sestavine: buča hokaido, čebula, ingver, muškatni orešek, sol, poper in ščepec gaberskih zelišč (imenovan po vasi Gaberje pod Štanjelom) - timijan, majaron, šetraj

Priprava: prepraži čebulo, dodaj na kockice zrezano bučo, dodaj ingver in pusti, da se malo praži, nato dolij vodo, dodaj sol, poper in muškatni orešek. Kuhaj 15 minut in premešaj s paličnim mešalnikom. Postrezi okrašeno z bučnim oljem.



Glavna jed

Svinjski file

Sestavine: svinjski file, zelena, koriander, sol, poper, klinčki, cimet, 100% kakav v prahu, rukola, 1 bio pomaranča, 1 bio limona, 3 šalotke

Prepraži koriander, poper in klinčke, deni jih v mlinček za kavo in zmelji, nato dodaj sol in 100% kakav v prahu, natri file z začimbami in pusti, da počiva nekaj ur na hladnem. Nato ga najprej na hitro opeci na kokosovi maščobi, potem pa deni v ogreto pečico in peci pri 200 stopinjah Celzija 20 minut. Iz rukole naredi gnezdece in file postreži na njem. Polivko za rukolo narediš tako: pomarančo, limono in šalotke zmelji v multipraktiku in dodaj toliko vode, da je zmes gostljata. Nato jo precedi, zamešaj olivno olje po okusu ter sol in poper. Oprano in osušeno rukolo daj v posodo ter po občutku dodajaj polivko, vmešaj še naribani parmezan in naribano črno čokolado (najmanj 75 %).

Dodaj še ohrotove čips s sladkim krompirjem. Sladki krompir nareži, posoli, dodaj mu oljčno olje in ga na hitro speci v pečici pri 200 stopinjah Celzija. Pečenega povaljaj v naribanem parmezanu. Ohrovtu izreži trdi del, blanširaj ga v slani vodi, osuši na kuhinjski krpi, posoli in v pečici na hitro hrustljivo speci.



Priloga h glavni jedi

Z bučo polnjeni ravioli

Sestavine: dve jajci, ostra in mehka pšenična moka, hokaido buča, mascarpone

Iz dveh jajc, mehke in ostre pšenične moke zamesi testo, ki naj pri sobni temperaturi počiva eno uro. Ko si odpočije, ga razvaljaj. Malo naj se posuši, potem z modlom premera približno 7 cm izoblikuj okrogle krpice. Nadevaj in ob robovih rahlo namaži s stopljenim maslom, prepogni in stisni ob robovih, naredi vzorec z vilicami.

Nadev: medtem, ko testo počiva, olupi hokaido bučo in jo nareži na kockice. Na maslu prepraži žajbelj in meto, notri deni kockice buče, rahlo zalij z balzamičnim kisom, posoli in popopraj. Deni v pekač in peci tako dolgo, da malo karamelizira. Ohladi, pretlači in dodaj mascarpone.

Kuhaj v slanim kropu al dente. Ravioli zabeli z maslom, v katerega poprej namočiš žajbljeve lističe. Postreži in potresi z parmezanom in temno čokolado.

Sladica

Sladica z višnjami

Sestavine: 200 g črne čokolade, 8 jajc, 8 žlic mletga sladkorja, vanilijeva aroma, 250 ml sladke smetane in višnje

V vodni kopeli raztopi čokolado, loči beljake in rumenjake ter ene in druge stepi. Sladkor vmešaj v beljake, vlij na peki papir približno 3 cm na debelo ter hrustljivo zapeci - to narediš tako, da 10 minut pečeš na 180 stopinj Celzija, nato pa zmanjšaš temperaturo in sušiš še približno 20 minut pri 100 stopinjah Celzija.

V rumenjake vmešaj polovico raztopljene čokolade, deni jo v modelček in peci v ogreti pečici 8 minut pri 200 stopinj Celzija.

Drugo polovico čokolade zmešaj s stepeno sladko smetano in ohladi.

Ko so vse sestave primerno ohlajene, jih poljubno sestavi in ponudi z višnjami.



Sladica

Tiramisu

Sestavine: 500 gr baby piškotov (ital.; savoiardi), 500 gr mascarponeja, dve jajci, 3 dl kave, 3 dl vina marsala, 4 dl sladke smetane, pravi kakav v prahu, sladkor

Skuhaj nesladko kavo. V mascarpone penasto vmešaj dva rumenjaka. Stepi smetano in jo zelo malo sladkaj. V pekaču velikosti 20 x 30 cm dno popolnoma prekrij s piškoti in jih prelij s polovico mešanice kave in marsale, da se prepojijo. Čez to deni plast mascarponeja (spet približno polovico), nato pa spet plast piškotov, ki jih prelij s preostankom kave in marsale. Naslednja plast je spet mascarpone, na vrhu pa zaključi izdelek s plastjo sladke smetane. Preden jo potreseš s kakavom, si izreži iz papirja poljubno šablono iz črk ali števil. Tiramisu je najboljši, če ga narediš dan pred uporabo in do takrat shraniš v hladilniku.

