

Z 1,48 kWh v leto 2012

(Naslov sestoji iz izračuna štirih ur kuharije, glede na povprečno dnevno porabo našega gospodinjstva)

- Da se zakurblamo



(B-juha)

Sestavine:

- ½ kg brokolija
- 1 velik krompir
- ½ čebule
- 1 strok česna
- 1 žlička moke
- 2 žlički olja
- sol, poper

Priprava:

Brokolijevo steblo in krompir, narezan na koščke, skuha. Premešaj prežganje iz olja, čebule in moke ter vse skupaj zmelji s paličnim mešalnikom. Dobljeni pire zalij z vodo, v kateri sta se predhodno kuhala steblo brokolija in krompir. Posoli, popraj in dodaj cvetke brokolija ter sesekljan česen. Kuhaj dodatnih 10 min.

- Razlog, zaradi katerega smo se zbrali



(Dišeča/mrežna pečenka, bučke
s/z smetano, dober krompir, maslena

Sestavine:

- 1 kg svinjskega hrbta
- sol
- 3 rezine limone, sok 1 limone
- 3 vejice peteršilja
- cimetova skorjica
- klinčki
- 4 bučke
- ½ dl olja
- česen

cvetača s parmezanom)

- 2 paradižnika
- 1 dl sladke smetane
- 1 cvetača
- maslo
- 3 dl goveje juhe oz. krompirjeve vode
- 10 dag parmezana
- ½ čebule
- 10 srednje velikih krompirjev
- 1 rumenjak
- poper
- majaron
- 3 lovorjevi listi

Priprava:

1. Dišeča/mrežna pečenka

Svinjski hrbet nasoli, natri s poprom, na vsaki strani naredi 3 reže in vanje vtakni česen, na svinjsko mrežico pa naloži rezine limone, cimetovo skorjico, peteršilj, lovorjeve liste in hrbet zavij. Namesto vode položi na dno steklenega pekača s pokrovom eno olupljeno bučko. Meso položi na bučko ter peci pribl. 2 uri pri 180 stopinjah.

2. Bučke s/z smetano

Zribaj 3 bučke. Na olju popraži česen, peteršilj, narezan paradižnik in bučke. Posoli in duši, da sok izhlapi, nato zalij z 1 dl sladke smetane in pokuhaj še 5 min.

3. Dober krompir

Krompir skuhaj, olupi in nareži. Na maslu zarumeni čebulo, prilij 3 dl goveje juhe (ali krompirjeve vode), posoli, popopraj in dodaj majaron in vse to vri nekaj minut, nato dodaj narezan krompir in zabeli z stepenim rumenjakom, kateremu si pridal sokom ene limone. Duši še 5 min.

4. Maslena cvetača s parmezanom

Cvetačo skuhaj v slanem kropu. Stopi 10 dag masla in vročega prelij po odcejeni, vroči cvetači in potresi z naribanim parmezanom. Položi v steklen pekač s pokrovom in peci pri 200 stopinjah 5 min.

- Zadnji žebelj v krsti



(Ebenovinasto-slonokoščene
jagode)

Sestavine:

- ½ kg svežih jagod
- 3 dag bele čokolade
- 10 dag temne čokolade
- 2 jušni žlici masla

Priprava:

Jagode očisti in operi, nato jih osuši. V eni posodi stopi belo čokolado, skupaj z eno jušno žlico masla (pozor! bela čokolada se sme segrevati le do 60 stopinj). V drugi posodi stori enako s temno čokolado. Osušene jagode potaplaj v temno čokolado in okrasí s stopljeno belo čokolado oz. obratno. Jagode zlagaj na povoščen papir. Ko se čokolada strdi jih preloži na servirni krožnik.