

**Zadeva:** Voskova prijava za Natepočaj Zlati Silvo 2012

Dragi Silvo,

Po letu premora se zopet javljam. Najprej se globoko opravičujem, da sem lansko leto pojahal količek in se diskvalificiral iz tekmovanja. Nič dopinga, prisežem. Bilo je preveč dima (da, kjer je dim je tudi ogenj!) in premalo okusa, da bi mi visoki moralni standardi dopustili prijavo.

Letos je tako izbor menija, nabavo in pripravo popolnoma prevzela chefica kar se je izkazalo za zadetek v polno. Vosek je svetil le pri izbiri vina, kar se je tudi izkazalo za modro potezo.

Pičanec se morda ne sliši najbolj aristokratska novoletna glavna jed, a tale omaka in dodatki ga vsekakor postavijo v kategorijo gurmanskih presežkov.

Vse skupaj je tudi precej praktično za pripraviti in pospraviti. Priprava ne vzame veliko časa in jo lahko izvedeš pred prihodom gostov. Tako »chef« ni samo kuharica, ampak se lahko posveti gostom in uživa v slavlju. Pospravljanje pa je tudi hitro in enostavno. Skratka, vse skupaj se da speljati tudi če dva mala nadebudneža pričakujeta nekaj pozornosti. K temu pripomore tudi dober izbor vina in pametno doziranje, da ni mijavkanja ob pospravljanju.

In za konec še glede sestavin: GIGO (good in – good out) se pozna. Splača se vstati malo bolj zgodaj (sploh če je žena tista, ki vstane) in biti na tržnici ob sedmih ali malo čez. Če bodo bralci kruhinvino.com-a (ali se sklanja kruha in vina pika com?) sami pripravljali jed – vzemite domačega piščanca.

Pa dober tek!

Silvo, želimo ti obilno in okusno 2012.

Vosek z družino

# Recepti

---

## **Predjedi**

### *Sestavine:*

Marinirane artičoke

Marinirane olive

Beli sir

Bivolja mocarela z olčnim oljem

Pršut

Tatarski biftek

Maslo

Kruh

### *Postopek:*

Sestavine lično zloži na servirna krožnika.

### *Serviranje:*

Kot aperitiv ponudi kozarec vina, ne premočnega. Mi smo si natočili Cabernet Sauvignon. Kasneje se je izkazalo, da bi kanilo biti primerneje začeti z nekoliko blažjim Malbekom.



## **GLAVNA JED**

### **Priloga: Pečena zelenjava**

Zelenjavo solimo in začinimo, prebrizgamo z oljčnim oljem in pečemo na 200 st.C 20 min pokrito s folijo, nato še 20 min odkrito. Mi smo pekli zeleno s timijanom, korenje z rožmarinom in brstični ohrovt.



### **Prirejen Džejmijev domač piščanec v sladkokisli omaki**

1 domač piščanec  
Sol in poper  
Peteršilj  
Ingver  
2 rumeni in 2 rdeči papriki  
3 rdeče čebule  
1 ananas  
1 žlička koriandrovih semen  
6 žlic balzamičnega kisa  
Oljčno olje



#### *Postopek*

Piščanca natremo s soljo in poprom, notranjost napolnimo s sesekljanim peteršiljem in na trakove nastrganim ingverjem. V posodo damo na velike kose narezano čebulo, papriko, ananas in feferona, potresemo s koriandrovimi semeni in prebrizgamo z olivnim oljem. Z oljem namažemo še piščanca in ga namestimo na vrh zelenjave. Pokritega pečemo uro in pol na 200 st.C, nato še pol ure odkritega. Ko je pečen, ga razkosamo, pol zelenjave in balzamični kis zmiksamo v multipratiku da dobimo omako, drugo polovico zelenjave pustimo v kosih.

#### *Serviranje*

Ob piščetu smo si privoščili izredno pitno verzijo Malbeka, ki jo je prijetno dopolnil še Chianti. Piščancu sta družbo delala pečena zelenjava in motovilec.





### Vino

Pri vinu smo sprva predvidevali trojček (politično je menage a trois nekako v modi zadnja leta), a smo kasneje koalicijo razširili na rdeči kvartet. Če smemo dodati malo reklame... pod nebotačnikom je neka italijanska vinoteka. Priznam, da je bil izbor loterija, ker smo bili prvič tam, a se je izkazal za zelo posrečenega predvsem s praktičnega vidika, ker naslednji dan ni bilo niti sledu o kakšni malčki preji v lobanji.

