

## ZLATI SILVO 2012

### PRIJAVA DELA: SVETOVNA KULINARIKA V SLOVENSKI PREOBLEKI - SILVESTRSKI JEDILNIK 2011 ZA 4 DRUŽINE (8 odraslih in 6 otrok)

Po vseh letih silvestrskega zapečkarstva, smo se letos opogumili in Novo leto dočakali s prijatelji. Ker »Gourmet« užiiva v sestavljanju jedilnikov in pripravljanju hrane, je padla odločitev, da skrb za lačne želodčke prevzamem jaz in pripravim hrano za 14 lačnih in okusa željnih ust. Pri tem je potrebno poudariti, da je šlo za odjemalce mnogoterih okusov in pogledov na hrano, za odrasle in otroke, za željo po druženju, za dislocirano lokacijo, ki ni naš dom in hkrati za mojo željo po pripravi koncepta, ki se bo skladal z vizijo in pogledom mojega bloga Culinary journey by me ([www.culinaryjourneybyme.com](http://www.culinaryjourneybyme.com)). Zato sem pripravila hladni bife, kjer so se srečevali okusi sveta, pripravljeni po slovensko. Jedi in receptov je veliko, zato v njih ni najti visoke kuhinje, gre za bolj preproste a okusne jedi, s kančkom posebnega. Če koncept kot je predstavljen ne ustreza razpisnim pogojem, potem v konkurenco prijavljam jed Parfait iz piščančjih jetrc z granatnim jabolkom na rukoli.



#### VZHOD

Azijska solata s kozicami in govedino  
Sushi (tuna, losos, kozice)  
Sveži vietnamski zelenjavni zvitki z rakci

#### ZAHOD

Tortilja čips s fižolovo pomako  
Rebrca tex mex  
Tortilje, polnjene s piščancem, paradižnikom in papriko  
Lososove rolce

Pečena cvetača s kumino, koriandrom in mandlji  
Brstični ohrovt s slanino  
Perutninska solata s koromačem, pomarančami in rukolo v čarobnih žepkih

#### EVROPA

Suhe slive v ovoju pečene pancete  
Kolački s pršutom in žajbljem  
Marinirani šampinjoni s šalotko  
Porova pita  
Parfait iz piščančjih jetrc z granatnim jabolkom na rukoli  
Solata iz koromača, pomaranč in oliv  
Solata iz jabolk, starane Gavde, orehov in stebelne zelene

#### AZIJSKA SOLATA S KOZICAMI IN GOVEDINO



#### SESTAVINE

300 g steklenih rezancev (iz škroba fižola mungo)  
200 g mlete govedine  
2 žlički mešanice 5 začimb (zvezdnati janež, cimet, klinčki, koromačeva semena, poper)  
sezamovo olje  
2 stroka česna  
za palec naribanega ingverja  
200 g kozic  
brokoli

kalčki redkvice Daikon

žlička sladkorja

2 mladi čebuli

sok 2 limet

sojina omaka

svež čili

svež koriander

sveža meta

arašidi

sol in poper

## PRIPRAVA

Na sezamovem olju popražim malo mlete govedine, ko se z vseh strani zabarva, dodam 2 žlički azijskih začimb. Malo solim, dodam sesekljan česen in nariban ingver. Temu dodam olupljene kozice in pražim še par minut.

Posebej skuham steklene rezance. V posodo za solato dam kuhane in odcejene rezance, dodam mesno-morsko dobroto, na hitro pokuhan brokoli, sesekljan čili, sesekljano mlado čebulico in vse skupaj dobro premešam. Potem dodam še sok dveh limet, nekaj sojine omake in potrese s praženimi arašidi ter sesekljanimi začimbnicami.

Sedaj, ko sem začela nakaljevati semena in že pridelala nekaj domačih odličnih kalčkov, sem po vrhu posula še Alfa alfa kalčke ter kalčke redkve Daikon.

## SUSHI



## SESTAVINE

NORI alge

okroglozrnati riž

rižev kis

sol in sladkor

sveža tuna

sveži losos

kozice

avokado in limonin sok, da prepreči oksidacijo

Wasabi

vložen ingver

sojina omaka

## PRIPRAVA

Najprej skuham riž. Pred kuhanjem ga temeljito splaknem z vodo, toliko, da pod cedilom teče samo še čista voda, da se izpere odvečni škrob, ki bi potem naredil riž "pocast". Kuham ga v veliko vode (in ne kot običajno, da vpije vso vodo) 10 minut. Nato ga odcedim in še enkrat splaknem ter preložim v večjo posodo, da so riževa zrnca čim bolj narazen. Prelijem z nekaj žlicami riževega kisa, v katerega sem zamešala malo soli in sladkorja. Riž se mora potem ohladiti.

V vmesnem času pa pripravim vse ostale stvari: olupim in po dolgem narežem avokado (ki ga takoj obvezno pokapam z limoninim sokom - sicer zaradi oksidacije potemni), tuno, lososa, olupim kozice, pripravim bambus za zavijanje sušija, ki ga oblečem v folijo, alge Nori, Wasabi (kupim ga v prahu in potem sama zamešam v gladko hrenovo kremo).

Potem se začne zvijanje. Na bambus položim eno Nori algo, ki jo prekrijem z rižem in na sredino položim sestavine, ki sem si jih prej pripravila - po okusu in navdihu. Pri zavijanju sušija je pomembno, da ga trdno zavijem, da ga bo potem lažje razrezati in seveda, da bo lepši za oči. Zavije se ga kot palačinko, potem pa reže kot rulado.

Poleg sušijev je obvezna priloga vložen ingver, Wasabi hren in soyina omaka.

## SVEŽI VIETNAMSKI ZVITKI Z ZELANJAVO IN KOZICAMI



### SESTAVINE

rižev papir – testo

korenje

kitajsko zelje

sojini kalčki

kozice

sol

### PRIPRAVA

Korenje in kitajsko zelje narežem na ozke trakce – vžigalice. Korenje za par minut položim v vrelo vodo, toliko da se malo zmehča, a še vedno ostane hrustljiv. Rižev papir polagam v vročo vodo in ga odcedim na bombažni serviet. Vanj zavijem nekaj blanširanega korenja, kitajsko zelje in kalčke, rahlo posolim in položim še v vsak zavitek po olupljeni, kuhani 2 kozici. Zavitek zavijem. Poleg postrežem čilijevo sladko omako.

## FIŽOLOVA POMAKA – FRIJOLES REFritos (ni preveč fotogenična zadeva)

### SESTAVINE

300 g rjavega fižola v zrnju

pločevinka pelatov

1 čebula

žlička koriandrovih semen

žlička kumine

žlička rjavega sladkorja

žlica kisa

oljčno olje

svež koriander

čili v prahu

sol in poper

## PRIPRAVA

Koriander in kumino sem v možnarju strla v prah. Čebulo sem sesekljala in jo na oljčnem olju popražila, solila, dodala sladkor in kis ter dobro premešala. Dodala sem še fižol, pelate, čili, koriander in kumino. Vse skupaj sem kuhala slabe pol urce, nato pa s paličnjakom spirirala v gladko pomako. Na koncu sem po okusu dodala še koriander in poper. Pomako smo zajemali s tortilia čipsom.

## REBRCA TEX MEX



## SESTAVINE

1,5 kg svinjskih rebrc (mesnatih), razrezanih in presekanih na pol  
česen  
0,5 dl javorjevega sirupa  
0,5 dl oljčnega olja  
2 žlici balzamika  
žlička rdeče paprike v prahu  
malo čilija v prahu, popra, mlete kumine in soli (po okusu)

## PRIPRAVA

Iz vseh navedenih sestavin (razen mesa) sem pripravila marinado, s katero sem premazala vsa rebra in jih v tej kopeli pustila čez noč. 1 uro pred peko sem jih vzela iz hladilnika. Nato sem jih polagala na pekač tako, da so imele dovolj prostora za zapeko. Pekla sem jih pri 180 °stopinjah Celzija – najprej pol urce pokrite, potem sem jih odkrila in pekla še pol urce. Potem sem jih obrnila in vsako premazala z marinado, ki se je nabrala na dnu pekača in jih pekla še 15 minut.

## **TORTILJE, POLNJENE S PIŠČANCEM, PARADIŽNIKOM IN PAPRIKO (hrana za deco)**



### **SESTAVINE**

pšenične tortilje (priznam, tokrat sem jih kupila, ker je bilo premalo časa)

piščančji file

češnjev paradižnik

rumena paprika

zelena paprika

rdeča paprika

čebula

česen

oljčno olje

sol in poper

### **PRIPRAVA**

V voku sem segrela olje in najem popekla piščančje kose, dodala čebulo in česen in vse skupaj prepražila. Nato sem dodala še na koščke narezane paprike in paradižnik ter vse skupaj solila in poprala ter podušila kakšnih 5 minut. Tortilje sem nadevala s pripravljenim nadevom in jih zavila.

## LOSOSOVE ROLCE



### SESTAVINE

2 jajci

120 g moke

180 ml mleka

2 žlici oljčnega olja

sol in poper

maslo

200 g prekajenega lososa

100 g mascarponeja

200 g kisle smetane

### PRIPRAVA

Iz jajc, moke, mleka, olja in soli sem naredila testo kot za palačinke in ga pustila 1 ur počivati. Na to sem na maslo spekla 5 palačink in jih ohladila. Kislo smetano in mascarpone sem dobro premešala in z njo premazala ohlajene palačinke. Po namazu sem namlela nekaj popra in nanj položila rezine prekajenega lososa. Palačinke sem tesno zavila v prozorno folijo in jih pustila v hladilniku 3 ure, da so se dodobra ohladile. Potem sem jih kot rolado narezala na 1 cm debele rezine.

## PEČENA CVETAČA S KUMINO, KORIANDROM IN MANDLJI



### SESTAVINE

1 cvetača

žlička kumine

žlička koriandrovih semen

50 g mandljev brez kože

oljčno olje

sol in poper

### PRIPRAVA

Cvetačo sem opralain nacvetkala ter na hitro zblanširala ter potem dobro osušila. Semena in mandlje sem v možnarju dobro zdrobila in jih v pečici na kratko popekla. Potem sem na njih stresla osušeno cvetačo in vse skupaj premešala. Po vrhu sem cvetačo pokapljala z oljčnim oljem, solila in poprala. Pekla sem jo približno pol urce pri 180 °C .

## **BRSTIČNI OHROVT S SLANINO**



### **SESTAVINE**

500 g brstičnega ohrovt

100 g mesnate slanine – ala Hamburg

maslo

oljčno olje

česen

sol in poper

### **PRIPRAVA**

Brstični ohrovt sem očistila, slanino narezala na tanko. Na maslu in oljčnem olju sem slanino popekla, dodala male žogice, solila, poprala in stisnila 2 stroka česna, da je zadišalo. Nekaj časa sem še dušila, nato pa odstavila.

## **PERUTNINSKA SOLATA S KOROMAČEM, POMARANČAMI IN RUKOLO V ČAROBNIH ŽEPKIH**

(fotke niso bile posrečene, zato je ni)

### **SESTAVINE - SOLATA**

1 piščančji file

1 koromač

2 pomaranči

100 g rukole

oljčno olje

sok 1 pomaranče

balzamični kis

sol in beli poper

#### PRIPRAVA

V ponvi sem na oljčnem olju popekla narezano meso, da se je nekoliko obarvalo. Začinila sem ga s soljo in sveže mletim belim poprom. Koromač sem očistila, razkosala na četrtine in narezala na tanke lističe. Pomaranči sem filirala (odstranila vso kožico). Tretjo pomarančo se razpolovila in iztisnila sok, ki sem ga zmešala z balzamikom, soljo, belim poprom in oljem. V homogeno zmes sem vmešala še 2 žlici creme fraicha. Vso pripravljeno zelenjavo in pomaranče sem skupaj z mesom dobro premešala in čez prelila solatno polivko. Solato sem nato nadevala v čarobne kruhke, ki sem jih prerezala čez polovico in v vsaki polovici me je že čakal žepek.

#### ČAROBNI ŽEPKI

##### SESTAVINE

750 g moke

35 g kvasa

5 dl vode

žlička soli

ščep sladkorja

#### PRIPRAVA

Iz navedenih sestavin sem zamesila testo za kruh in ga dala vzhajati. Pečico sem segrela na 240 stopinj. Vzhajano testo sem razdelila na 8 enakih delov in jih razvaljala na tanko, približno pol centimetra. Razvaljano testo sem dala na pekač s peki papirjem in pekla dokler se niso blazinice čisto rahlo obarvale, kakšnih 5 minut. Pečene sem pokrila s prtičkom. Ohlajene sem prerezala na polovico in jih polnila s solato.

#### SUHE SLIVE V OVOJU PEČENE PANCETE



## SESTAVINE

izkoščičene suhe slive

kraška panceta

sveže mlet poper

## PRIPRAVA

Jed je v celoti pripravila naša princeska, ki vse bolj rada pomaga v kuhinji. Vsako slivo je zavila v tanko rezino pancete in jo položila na pekač s peki papirjem. Preden so šli »prstki« v pečico, jih je še poprala, nato pa pekla toliko časa, da se je panceta lepo zabarvala in postala hrustljava – približno 10, 15 minut pri 180 °C.

## KOLAČKI S PRŠUTOM IN ŽAJBLJEM



## SESTAVINE

90 g masla

100 g moke

3 jajca

100 g pršut

50 g parmezana

nekaj lističev žajblja

sol

## PRIPRAVA

V kozico sem dala 90 g masla in 2,2 dl vode. Segrevala sem počasi, da se je maslo razpustilo, nato pa tekočino zavrela. V krop sem stresla 100 g moke s ščepcem soli in kozico odstavila. Močno sem mešala, da je nastala gladka masa, ki je odstopala od stene posode. Maso sem ohladila in vanjo postopoma vtepala 3 stepena jajca, da je nastala gladka, sijoča zmes. Vmešala sem še na drobno narezan pršut, nekaj sesekljanih žajbljevih lističev in nariban parmezan.

Vse skupaj sem predevala v brizgalno vrečko in na pekač s peki papirjem nabrizgala majhne kupčke (3-4 cm), ki sem jih razporedila v 5 cm razmakih, saj so kasneje kolački narastli. Pekla sem jih dobrih 20 minut na 200 ° C, da so postali zlatorjavi.

## MARINIRANI ŠAMPINJONI S ŠALOTKO



## SESTAVINE

oljčno olje  
500 g šampinjonov  
12 šalotk  
sol in poper  
balzamični kis

## PRIPRAVA

Šampinjone sem očistila in jih v voku na oljčnem olju popekla. Ko so se gobe lepo zabarvale, sem dodala še olupljeno šalotko, solila, poprala in poškopila z balzamičnim kisom. Ogenj sem nekoliko zmanjšala in pustila, da se je rahlo omehčala še šalotka.

## POROVA PITA



### SESTAVINE

zavitek listnatega testa

3 veliki pori

žlica masla

3 jajca

1 dl sladke smetane

300 g kisle smetane

pest naribanega parmezana

pesta naribanega groyerja

sol in poper

muškatni orešek

### PRIPRAVA

Por sem očistila in narezala ter ga podušila na maslu. Ohlajenega sem solila, poprala, mu dodala nekaj sveže naribanega muškatnega oreška ter vanj umešala razžvrkljana jajca in obe smetani ter sira. Listnato testo sem razvaljala in z njim obložila dno namaščenega pekača za pite. Nanj sem vlila pripravljeno porovo maso in vse skupaj pekla pri 180 °C približno 40 minut.

## PARFAIT IZ PIŠČANČJIH JETRC Z GRANATNIM JABOLKOM NA ROKOLI



### SESTAVINE

250 piščančjih jetrc (bio)

mleti ingver

muškat

sol in poper

1 jajce

1 rumenjaki

1 dl sladke smetane

250 g masla

### VINSKA REDUKCIJA

žlica oljčnega olja

1 šalotka

1 jabolko

pol lovorovega lista

vejica rožmarina

timijan

sok in lupinica 1 pomaranče(bio)

0,5 dl belega sladkega vina

### PRIPRAVA

Najprej sem pripravila vinsko redukcijo. Na olju sem popražila drobno seseklano šalotko, na koščke narezano jabolko, lovorjev list, timijan, rožmarin in naribano pomarančno lupinico. Prilila sem še pomarančni sok in vino in vse skupaj nekoliko pokuhala. Nato sem zmes pretlačila skozi gosto cedilo. Jetrca sem skrbno parirala, začinila z ingverjem, muškatom, soljo in poprom. Stresla sem jih v mešalnik, skupaj z jajcem, rumenjaki in vinsko redukcijo ter hitro zmiksala. Postopno sem prilivala smetano in stopljeno, precejeno maslo. Z jetrno zmesjo sem napolnila model za terino in ga z alufolijo in pokrovom dobro zatesnila. Posodo sem postavila v vodno kopel in vse skupaj postavila za 50 minut v pečico, segreto na 150 °C.

Jetrni parfait sem čez noč ohladila v hladilniku, nato pa zvrnila na krožnik, prekrit z rukolo, ki sem so potresla s semeni granatnega jabolka.

## SOLATA IZ KOROMAČA, POMARANČ IN OLIV



### SESTAVINE

1 koromač

2 pomaranči

pest mešanih oliv iz olja

sveža meta

limonin sok

sol

### PRIPRAVA

Koromač sem narezala na tanke trakove, pomaranči filirala. Vse sestavine sem dala v posodo in jih potresla z olivami, sesekljano meto, pokapljala z limoninim sokom in oljem od oliv ter solila. Solato sem dobro premešala in jo pustila nekaj časa, da so se okusi premešali.

## SOLATA IZ JABOLK, STARANE GAUDE, OREHOV, GROZDJA IN STEBELNE ZELENE



### SESTAVINE

2 jabolki

100 g 12 mesecev starane Gauze

pest orehov

2 stebli zelene

pest grozdnih jagod

oljčno olje

sok 1 limone

### PRIPRAVA

Stebila zelene sem narezala na tanke kose. Jabolko sem narezala na četrtino in nato na tanke koščke, ki sem jih takoj pokapljala z limoninim sokom. Sir sem narezala približno na tako velike kose kot jabolko. Tem sestavinam sem dodala še pest grozdnih jagod, pest grobo sesekljanih orehov, začinila z oljčnim oljem in limoninim sokom in vse skupaj dobro premešala.