

SLIVASTO ZA SILVOTA *by Culinary journey by me*

V SEZAMOVEM PLAŠČKU PEČEN GROJER S SLIVOVIM CHUTNEYEM

Sladkasto slan grojer v hrustljavem plaščku sezama in kislo-sladek ter pekoč slivov chutney je kombinacija okusov za posebne priložnosti.



SESTAVINE:

kos grojerja
4 žlice sezame
1 jajce
6 sliv
manjše jabolko
2 žlici balzamičnega kisa
za palec velik kos ingverja
1 šalotka
strok česna
noževa konica mletih klinčkov
žlica rjavega sladkorja
malo čilija
sol

PRIPRAVA:

Slive sem narezala na četrtine, jabolka na manjše koščke, šalotko in česen drobno sesekljala, ingver pa naribala. Vse pripravljene sestavine sem skupaj s klinčki, balzamičnim kisom, sladkorjem, čilijem,

soljo in 2 žlicama vode kuhala na zmernem ognju 45 minut. Chutney sem pripravila že nekaj dni vnaprej, še bolje pa bi ga bilo pripraviti mesec dni pred uporabo, da bi se vsi okusi dodobra razvili.

TELEČJI MEDALJONI V SLIVOVIM OMAKI S ŠAMPANJSKO RIŽOTO

Sladka mesna omaka in prefinjena šampanjska rižota za vrhunec slavnostne večerje



SESTAVINE:

8 telečjih medaljonov (po 80 g vsak)

sol in sveže mlet beli poper

malo moke

olje in maslo

150 g suhih sliv

0,4 dl aromatičnega belega vina

cimetova palčka

polovico lovorjevega lista

žlica ribezovega želeja

2 žlici kisle smetane

1 šalotka

2 žlici masla

žlica oljčnega olja

200 g okroglozrnatega riža

sol in poper

1 dl penine

0,75 dl perutninske osnove
nariban parmezan

PRIPRAVA:

V kozico sem dala vino, cimet in lovor ter ga zavrela. Ko je alkohol izparel, sem kozico odstavila in k vinu dodala suhe slive. Vse skupaj sem pustila marinirati dobre 3 ure.

Meso sem solila in poprala ter rahlo pomokala. Medaljone sem z obeh popekla v ponvi na malo oljčnega olja in žlici masla. Potem sem ponev potisnila še za 3 minute v pečico, razgreto na 200 °C. Medaljone sem prestavila na krožnik, iz ponve odstranila odvečno maščobo in na skorjo, ki se je naredila na dnu vlila precejeno slivovo marinado. Tekočino sem pokuhala na polovico in jo precedila v drugo posodo. Potem sem omako pogrela, ji dodala ribezov žele in kislo smetano. Na koncu sem dodala še slive in vse skupaj še par minut pokuhala na zmernem ognju.

Za rižoto sem na olju in žlici masla steklasto popražila seseklano šalotko. Vmešala sem riž, solila, poprala in prilila penino ter zavrela. Riž sem med stalnim mešanjem in prilivanjem vroče jušne osnove skuhala do konca. Na koncu sem umešala še preostalo žlico masla in pest naribanega parmezana.

SLIVOVA TERINA V MARCIPANOVEM PLAŠČKU S CIMETOVIM SLADOLEDOM

Sladko razkošje bogastva okusov



SESTAVINE:

600 g sliv
125 g sladkorja
naribana lupina pomaranče
naribana lupina limone
ščepec mletih klinčkov
ščepec cimeta
1 dl rdečega vina
2 lista želatine
žlica sesekljanih orehov

200 g marcipana

200 ml mleka

50 g sladkorja

ščepec soli

400 ml sladke smetane

50 g temnega sladkorja

2 čajni žlički mletega cimeta

4 rumenjaki

burbonska vanilija

Razkoščičene slive sem dala v kozico s sladkorjem, dišavami in vinom ter kuhala toliko časa, da se je vsebina pokuhala na približno pol litra. Želatino sem namočila v hladni vodi in jo umešala v vročo slivovo maso. Ko se je začela ta trditi, sem vanjo umešala sesekljane orehe in z zmesjo napolnila podolgovat model za terine ter jo čez noč dodobra ohladila. Marcipan sem razvaljala 2 mm na tanko in nanj položila ohlajeno slivovo maso in jo vanj ovila.

Za sladoled sem pogrela mleko z navadnim sladkorjem in soljo. Posebej sem zmešala smetano, rjavi sladkor in cimet.

V ločeni posodi sem premešala rumenjake in jim počasi, ob stalnem mešanju, prilila toplo mleko. Vse skupaj sem prelila nazaj v ognjevarno posodo in nad srednjim ognjem mešala toliko časa, da se je začela masa gostiti. To sem precedila in dodala k smetani. Dodala sem še postrgan strok vanilije in dobro ohladimo. Vse skupaj sem prelila v aparat za sladoled.