

Kapesante z žafranovo omako in žafranovim pokrovom v testeni školjčni lupini



Najprej naredimo testeno školjčno lupino: 4 tenke liste vlečenega testa zložiš skupaj tako, da jih vmes obilno namažeš z raztopljenim gheejem in z njim obložiš prav tako z gheejem namaščeno notranjo stran kapesantine lupine, testo, ki visi čez rob lupine, obrežeš. Vse skupaj daš v pečico, segreto na 180 stopinj C, za približno 10 minut - toliko, da pozlati. Ko je pečena, vzameš iz pečice in pustiš, da se ohladi, nato testeno školjčno lupino ločiš od prave in jo uporabiš za podlago.

Žafranova omaka: V kozici pristavimo in zavremo 1 deciliter vode, 0,5 dl suhega belega vina in ščepec soli. Ko zavre vanjo vržemo >>mišice<< 6ih kapesant in jih poširamo nekaj minut, nato vse skupaj zmiksamo s paličnim mešalcem in damo nazaj na štedilnik, da mešanica ponovno zavre, potem pa dodamo še žlico gheeja in 0,5 dl sladke smetane. Ponovno zavremo in kuhamo na nizki temperaturi toliko časa, da dobimo gosto omako, v katero na koncu primešamo še žafranove nitke skupaj z vodo, v kateri smo jih že ob začetku kuhanja namočili. Ko se malo shladi, omako precedimo, da dobimo res gladko in gosto omakico.

Žafranov pokrov (po receptu JB-ja): V zelenjavni osnovi skuhamo žafranove nitke, dodamo agaragar in mešanico vlijemo na krožnik - toliko, da nastane tanka plast in pustimo, da se ohladi.

V ponvi segrejemo ghee in na njem na hitro - minutko ali dve na vsaki strani popečemo kapesante.

Izgotovitev: V testeno školjčno lupino damo najprej žafranovo omako, nanjo naložimo eno večjo ali dve manjši popečeni kapesanti, na vse skupaj pa položimo še žafranov pokrov. Njamsi ;-)

Lep pozdrav!

Urška