

Živjo Napo,

letos mi res ni zneslo nič oblikovat. Sem pa kuhal k zmešan. No sej je v receptih tud cel kup enga mešanja. Spodaj so recepti pa slike pripete. Bom probal jutri še v en pdf na hitro zložiti, ampak ne obljubim.

Priprave je cel kup in traja, če ne vihtiš nožev in kuhalnice vsak dan. Je pa vse precej enostavno za pripraviti in lahko bralci ponuajo recepte za kakšne žurke, če se le ne spomnijo v zadnjem hipu.

Predjed

Jaslice - pršutni pastirji na pašniku iz rukole



Sestavine:

- vrhunski domač na tanko narezan pršut
- domača rukola.
- olivno olje

Rukolo operemo, razporedimo po servirnem krožniku, pokapamo z olivnim oljem. Rezine pršuta zvijemo v cigare. Jaz sem jih tako, da sem naložil tri rezine eno na drugo, na eni strani gor položil mezinec in jih zavil okoli prsta. Na krožnik jih postaviš tako da malo pritisneš. Podobno kot pastirji na jasicah sem in tja kakšen izgubi ravnotežje.

Takoj postrežemo.

Glavna jed



V bistvu sta dva mesna hoda. Piščanec, humus in česnojleza grejo fenomenalno skupaj.

Burger in soffritto sta tudi lep par. Krasno v bi se zraven podala še Napotova Bomba: <http://kruhinvino.com/2013/12/18/bomba/>

Piščančji bounty

- 120g garlic česnojleze ali tvoje priljubljene majoneze
- 1 rumenjak
- 1 čajna žlička sezamovega olja

- sol
- nekaj obratov sveže mletega popra
- ene večje domače piščančje prsi narezane na 2-3 cm kocke - ne komplicirat
- 3 žlice sezama, 2 žlici kokosa - odvisno od tega koliko je mesa. Uporabi večkratnik

V večji posodi zmešaj vse razen sezama in kokosa. kosi piščanca naj bodo namazni z majonezno žaubo. Na krožniku z roko premešaj kokos in sezam. Kos za kosom piščeta z obeh strani povaljaj v sezamovo-kokosovem peskovniku in zloži na peki papir. Če pripravljaš vnaprej rukni pekač na hladno, potem pa za 20 minut na 230 stopinj.

Rot burger

- 1 čili (količina in ostrina po okusu)
- pol rdeče čebule na fino narezane (toplo priporočam rdečo, naredi dramatično razliko)
- 1 vejica svežega rožmarina
- 1 vejica petersilja
- 1 jajce
- pest krušnih drobtin
- žlica dobre gorčice
- pest sveže naribanega parmezana
- ščepec muškatnega oreščka
- pol kile faširanga

Vse skupaj zmešaj in pregneti v posodi. Jaz sem bil malo len in sem dal na multipraktik tisti nastavek, ki je za mesiti testo za kruh in ga pustil par minut.

Fejst si zmoči roke in oblikuj kroglice iz mešanice. Kakšnih 5cm premera. Kroglice za kakšno uro ali več daj v hladilnik, da bodo bolj kompaktne.

Na razbeljeno litoželezno ponev položi kroglice in jih pritisni z lopatko, da nastane 2cm debel polpet. Jaz nisem dal nič olja, mora pa biti ponev maksimalno vroča, da se ti nič ne prime. Polpete potem pridno obračaš, da se ti ne prižgejo. Ko so z obeh strani porjaveli zmanjšaj ogenj.

Priloge

Magnifico omake

Omake je najbolje pripraviti vnaprej. Če nekaj ur počivajo v hladilniku so precej boljše.

Orodje:

- multipraktik
- Magnificov komad *Mešaj*

Česnojleza



sestavine:

- 1 rumenjak (sveže domače jajce!)
- sok pol limone (se splača vzeti eko. preveri kako kislj je, če ti žnoble skup potegne jo daj manj)
- 1 jedilna žlica gorčice (boljša ko je gorčica boljša majoneza)
- 1 strok na drobno narezanega česna
- pol čajne žlice soli

- 180ml sončninčnega olja (če hočeš bit res fancy uporabi olje grozdnih pešk)
- 120ml oljčnega olja
- kajenski poper po okusu (jaz sem bil kar šparoven)

Na multipraktik nastavi metlico, čez zvočnike nažgi Magnifica.

Modrosti kako narediti majonezo tako, da dobi primerno konsistenco je polno. Meni je delovalo to, da sem konkretno zmešal vse sestavine preden sem počasi dolival olje. Ko je konec komada preveri, če je že ok. Priporočam, da zavrtiš še eno rundo.

Takoj ko sem jo poskusil se mi je zdelo, da je limona premočna, a po nekaj urah v hladilniku je bila super.

Pesto iz indijskih oreščkov



- 150g indijskih oreščkov
- 120ml oljčnega olja
- 5 vejic svežega timijana (original recept je z baziliko, ki je verjetno bolj primerna kot timijan)
- 2 stroka česna
- par kapljic limoninega soka

Nastavi nože v multipraktik ali na paličnjak in mešaaaaj dokler ni več kosov oreščkov.

Hummus



Namoči čičeriko dan prej. Po 12 urah namakanja jo skuhaj - 40 minut puhanja ekonom lonca je dovolj, da jo zmehča. Ohrani vodo v kateri se je kuhala. Lahko jo pa uporabiš tudi iz piksne, če se spomniš last minute.

V multipraktik zloži:

- čičeriko (polovico vrečke, če si jo kuhal ali pa eno celo piksno oziroma toliko kolikor gre v posodo)
- sok pol limone
- dve veliki žlici Tahini omake
- strok na drobno narezanega česna
- žličko soli
- pol žličke mlete kumine
- vodo v kateri se je kuhala čičerika

Nažgi Magnificov *Mešaa*j. Proti koncu komada mora biti že primerna mešanica. Če je presuh dodaj vodo, če je tekoč pa čičeriko.

Tahini lahko kupiš, lahko narediš tudi brez. Jaz ga naredim sam, ker je čist simpl:

100g sezama razporediš na pekač in za 8 minut zapreš v segreto pečico na 180 stopinj. Vmes malo pomešaš in potreseš pekač. Ne sme porjavet!

Pusti kakih 20 minut, da se ohladi.

Zdaj ga zapri v mikser z noži, dodaj dve žlici olivnega olja in goni Magnifica. Nastati mora gosta ampak tekoča omaka - dodaj olje po potrebi.

Soffritto



- 320g - dve do tri rdeče čebule
- 130g korenja
- 100g stebelne zelene

Če se ti mudi jih rukni v mikser, da jih naseka. Najbolje pa je, da vse na roke naseckaš z ostrim nožem na majhne enako velike koščke. Bolj se potrujiš, boljše bo.

Vse skupaj stresi v posodo na segreto olje in 8-10 minut mešaj s kuhovnico medtem ko zelenjava cvrči.

Pečen krompir



Tko kot ga nardi Jamie: <http://www.jamieoliver.com/videos/jamie-s-perfect-roast-potatoes>

Deset minut kuhaš, potem ga daš v poljubno mast in v pečico ya pol ure. Vzameš ven, potrosiš česen in rožmarin ali drugo priljubljeno začimbje in zelo pomembno: pritisneš na vsak krompir, da povečaš hrustljivo površino. Še za pol ure v peč oziroma dokler ne izgleda malo bolj bled kot bi ga obdelal z Braunemonom.

Sladica

Želementina

Večer prej na ožemalniku stisni liter soka. Za liter potrebuješ 30 klementin oziroma malo manj kot dve kili.

Sok segrej, a ne zavret! Pripravi želatino po navodilih na vrečki, zmešaj s sokom in mešanico prelij v kozarce in postavi na hladno.

Preden postrežeš na strjeno sladico dodaj še sladko smetano in nastrgaj črno čokolado.