

Letos prvič preživljamo novoletne praznike v troje, zato smo bili primorani silvestrovati doma, v krogu prijateljev. Žal sta dva povabljenca nepričakovano obležala z vročino, tako da je bilo treba silvestrski jedilnik v zadnjem trenutku spremeniti in improvizirati. Gosta, ki nista prišla, sta bila zadolžena za pripravo koktaila iz gamberov ter ledenih čokoladnih tortic. Tako sem kot gostiteljica morala pri začetni jedi in sladici improvizirati, ter uporabiti tisto, kar sem imela v hladilniku.

Odločili smo se za ribji meni in po filiranju brancinov, sem iz kosti in glav skuhala bistro ribjo juho. Kostem sem dodala korenček, por, lovorjev list, čebulo, strok česna, paradižnik in peteršilj. Ko se je juha skuhala, sem jo precedila, s kosti pobrala ribje meso, narezala korenček ter juho začinila s soljo ter poprom. Ta bistra ribja juha je bila uvod v našo silvestrsko večerjo:



Sledila je meni najljubša jed – testenine s škampi. V velikem voku sem na oljčnem olju najprej 3 min popekla cele škampe, nato sem jih odstavila, na olju prepražila tanko narezano čebulo, dodala strt česen, ter paradižnikovo mezgo. V vok sem čez 10 min ponovno postavila škampe, dodala pol dcl belega vina, sol, poper, baziliko in peteršilj ter kuhala še 20

minut. Medtem sem skuhala rezance, jih odcedila in primešala omaki.



Za glavno jed sem pripravila krompir v pečici z oljčnim oljem ter rožmarinom. Po cca 20 min pečenja sem na vrh krompirja položila fileje brancina ter pekla še 15 min. Medtem sem v voku na oljčnem olju na hitro popekla na trakce narezano zelenjavo, in sicer vsako posebej (paprike treh različnih barv, por, korenje in bučko). Nastala je pisana zelenjavna priloga, zelenjava je bila na ugriz še čvrsta.





Omenila sem že, da sem zaradi odpovedi gostov morala tudi pri sladici improvizirati. Na srečo sem v hladilniku imela 500 g mascarpone sirčka ter sveže jagode, ki so bile za ta čas presenetljivo okusne in dišeče. Jagode sem oprala, jih narezala na manjše koščke ter jim dodala 3 žličke sladkorja in sok limone ter pustila nekaj časa stati. Medtem sem pripravila kremo za tiramisu. Ločila sem rumenjake in beljake štirih jajc, stepala beljake v čvrst sneg, medtem pa nad vodno kopeljo obdelala rumenjake, katerim sem dodala 4 žlice sladkorja. Nato sem zmes rumenjakov in sladkorja primešala siru mascarpone ter na koncu z lopatiko umešala še beljake. Nato sem v kozarce zložila plast pripravljene kreme, nato plast jagod in spet kreme ter na vrhu jagod. Ker imata dva gosta alergijo na gluten, nisem uporabila piškotov.



Več let spremljam kuharske bloge slovenskih blogerjev, ki me razveseljuje s svojimi prispevki in v mojo kuhinjo vnašate svežino. Predvsem pa vzbujate v bralcih željo, da bi se tudi sami preizkusili za štedilniki in ustvarili kaj, kar ste delili z nami. Moj prispevek je zgolj zahvala redne obiskovalke bloga, ki si je vzela malo časa, v zameno za to, kar vi (ti in ostali slovenski kuharski blogerji) celo leto počnete za nas.

Naj bo leto, ki je pred nami, prežeto s pozitivno energijo, lepimi mislimi, prijetnimi dogodki in veselim trenutki v krogu najdražjih!

BIBA