

Pozdravljeni,
pošiljam slike in recepte za svojo silvestrsko večerjo.

1. prvi hod (hladna predjed): namaz iz dimljene postrvi na kruhu z drožmi in francoska solata z domačo zelenjavo, vloženi bučkami in domačo majonezo

Namaz iz dimljene postrvi

file dimljene postrvi

kisla smetana

poper

domača majoneza (pripravljena v multipraktiku: 1 jajce, 1 žlica kisa/limoninega soka, 1 žlička gorčice, sol, 200 ml olja)

mleta rdeča paprika

Fileju postrvi odstrani kožo in morebitne kosti ter natrgaj na majhne koščke. Primešaj kislo smetano in majonezo, poper. Postrežeš na domačem kruhu z drožmi (domačim kvasom).

Francoska solata

Na kocke zrežeš korenček, krompir, vložene zelene bučke (čvrste). Posebej skuhaš korenček, krompir in grah, ohladiš v ledeni vodi. Skuhaš še dve jajci, ohladiš, narežeš beljak, rumenjaka pretlačiš in dodaš k majonezi. Začiniš po okusu (sol, poper)

Domač kruh z drožmi

150 gr starterja

600 gr moke (pšenična krušna in pšenična polnozrnatna)

360 gr vode

12 gr soli



2. hod (topla predjed): ribja juha z ugorjem

Na olivnem olju prepražiš drobno narezano čebulo (2 glavi), da postekleni, nato dodaš na drobno narezan česen (3 stroke) in popražiš. Dodaš eno veliko žlico domače jušne zelenjave s soljo (domače vegete) in zaliješ z vodo in malce malvazije (1 dcl). V juho daš na kose narezano ribo (ugorja - imela sem dva majhna, pribl. 1,5 kg) in pa nakockan korenček, malce popopraš. Kuhaš pribl. 20 do 25 minut, ne predolgo. Iz juhe pobereš kose ribe in ji obereš meso, ki ga nato daš nazaj v juho. Po potrebi soliš/popraš.



3. hod (glavna jed): hobotnica iz pečice z zelenjavo (papriko, krompirjem, korenčkom in čebulo), prelita z reducirano omako z maslom

Hobotnico očistiš (pribl. 2 kg) in jo daš v velik lonec z malce vode (pokrito dno) in šilcem žganja. Kuhaš kakšnih 15-20 minut.

Medtem pripraviš zelenjavo (3 paprike, 7 krompirjev, 4 velike korenčke, 4 glave čebule, 5 celih strokov česna) narežeš in preliješ s soljo in olivnim oljem (1 dcl), dodaš kakšen list, dva lovorja ter rožmarin, morda malce popra.

Hobotnico daš na dno posode in jo obložiš z zelenjavo. Pokriješ s pokrovom in pečeš na 200 stopinjah, po kakšni uri odkriješ in zaliješ z 1 dcl malvazije in hobotnico položiš na vrh zelenjave. Če spusti veliko tekočine, jo odliješ in reduciraš ter dodaš maslo. Pred koncem peke odkriješ pokrov, če želiš, da se zapeče.



4. hod - sladica: osvežujoča tortica (domača robidova marmelada na kremi domačega jogurta in kisle smetane z vaniljo, z dnom iz keksov speculious, mandljev in domačega masla)

Za dno zmešaš 150 gr keksov speculious s 30 gr nalistanih mandljev, vse zmešaš v multipraktiku, počasi dodaš pribl. 50 gr stopljenega masla (količina, odvisna od kompaktnosti zmesi). To natlačiš v dno mini tortnega modela premera 19 cm, da je povsem ravno in trdno stisnjeno.

Za kremo potrebuješ 250 ml domačega jogurta (daš na gazo, da se odcedi) in 250 ml domače kisle smetane (stepeš skoraj do konca). Ko odcediš jogurt, mu vmešaš pol žličke mlete vanilje in 1 žlico akacijevega medu in nato vse to zmešaš v stepeno kisko smetano.

V 60 ml sladke smetane (lahko tudi mleka) raztopiš 1,5 žlice agar agarja, malce ohladiš. To nato vmešaš v kremo in z njo napolniš tortni model. Daš v hladilnik za kakšne 3 ure in nato vrh premažeš še z robidovo marmelado.

