
Pri ZlatoSilvo kuhi ne poznamo
končnega cilja, poznamo pa lepe
& okusne trenutke, ki nas v
utrinskih čakanja leta, ki prihaja
peljejeo čez različne barve
okusa.



::: KrasNo, Zdravo & NeustrašNo
DvaNič '22



#PijPojPlešiInJej



Avtorji v sliki & besedi:

Grega E. Voglar,
Zvezdana Novaković,
Leonora, Livija & Matija
Švagan



NEKOMPLICIRANE PREVERJENE TEKOČINE



Tanqueray London DrY
GiN

JAMESON Black Barrel
Strune Rdeče - Ščurek
Penina Rumeni Muškat
Extra Brut 0,75l -
KOBAL





Prva predjed -
Nekaj
nahitro,
preprosto, da
je učinkovito!

HAT-TRICK NABODAL



DATLJEV GORGONZOLIN STREL V PAJKEL PRŠUTNIH REZIN

SestavinE: 80g gorgonzole, 1 paket razkoščičenih dateljev, rezine dalmatinskega pršuta

RecepturA: Datelje napolniš z gorgonzolo in jih zaviješ v pršut in nabodeš na nabodalo. Nabodalo postaviš na ogreto ponev in jih dokler pršut ne zakrne valjaš po ponvi. Še vroče postrežeš v kozarcu rdečega vinca.



Pršutine rezine objemajo datelje polnjene z gorgonzolo



Končna edicija z gorgonzolo polnjih dateljev odetih v pršut

DATELJI Z MARCIPANOM IN PRŠUTOM

SestavinE: 80g marcipana, 1 paket razkoščičenih dateljev / lahko kupiš že z marcipanom polnjenje datelje, rezine dalmatinskega pršuta.

RecepturA: Datelje napolniš z marcipanom in jih zaviješ v pršut in nabodeš na nabodalo. Nabodalo postaviš na ogreto ponev in jih dokler pršut ne zakrne valjaš po ponvi. Še vroče postrežeš obešene v kozarcu belega vinca.



Marcipan & pršut



Končna edicija z marcipanom polnjenih dateljev & pečenim pršutom

GORGONZOLINI POPSI Z MANDLJI & LEŠNIKI

SestavinE: 80g gorgonzole, sesekljana pistacija / mandlji / lešniki

RecepturA: Tvoiš lepe srednje velike gorgonzoline frnikole. Frnikole nato povaljaš v narezanih - naribanih pistacijah / manedjnih / lešnikih in jih nabodeš na nabodalo. Nabodalo obesiš nad kozarec belega vinca.



Kepica gorgonzole in naribani mandlji & lešniki



Končna edicija gorgonzolinskih popsov z mandlji in lešniki



Druga predjed: Skočmo v morjE

SARDININE FLIKE



SESTAVINE

1 kg sardin, pšenične drobtine, neslano maslo, petršilj, zlate rozine – sultanine, pinjole, parmezan, limeta, majoneza, kislá smetana

PRIPRAVA SARDIN

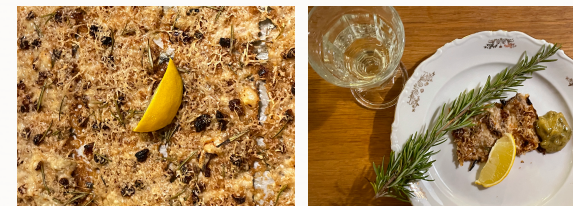
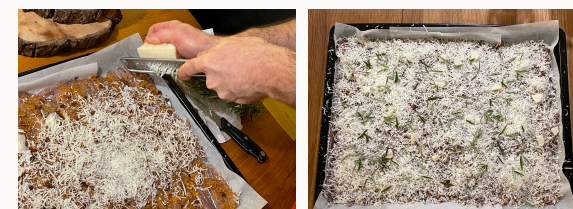
Sardine (če kupiš zmrznjene jih dan pred uporabo pustiš s hladilniku, da se lepo odatalijo) na pol odpreš na trebušni strani, tako, da se na nasprotni strani še vedno držijo skupaj. Glavo odsekaš, rep prikrajšaš, odstraniš hrbtno kost, opereš in pustiš, da se z njih scedi voda.

DROBITIN NAMAZ

V vmesnem času se lotiš priprave namaza. Za 1 kg sardin segreješ v ponvi 60-70 g masla in nekaj žlic drobtin. Ko so drobtine lepo popražene jih predevamo v lončeno skledo in zmešamo z dvema žlicama na polovico narezanih zlatih rozin – sultanin, žlico pinjol, z dobro pestjo seskljanega peteršilja in nekaj sardelnimi fielti, ki si jih pred tem opral-a, razkoščičil-a in seskljal-a. Mešanico po okusu soliš in popraš. Vse skupaj rahlo premešaš.

FINIŠ

V pekač daš peka papir. Sardine postavljaš v WAW slogu. Po njih nato razmažeš mešanico nadeva in na koncu po celem pekaču naribaš parmezan. Na 170 celzijusih pečeš cca. 15-20 minut. S špohtlom / lopatko narežeš za osnovnošolsko veliko roko sardinine flike in jih še vroče postrežeš na krožnik. Na koncu sardinino fliko pokapaš še z limeto. Za pomakat postrežeš še majonezo v kisli smetani in sesekljanem peteršilju. Poleg piješ belo vince.





Zelenjavni kozarec z visokim ogličnjim odtisoM

SOLATNA MEŠANICA



SESTAVINE

bio mango, bio avokado,
glava domače zelene
solate, glava radiča, 2
paradižnika, olivno olje,
limona

RECEPTURA

Zelenjavo lepo opereš in jo
odcediš. Solato in radič
narežeš na širino
pappardelle testenin.
Avokado, mango in
paradižnik narežeš na
centimeter vilike kubuse.
Zelenjavni dreseing narediš
po okusu iz
najosnovnejšega dueta
olivnega olja in ene limone.
Serviraš v kozarce.

Semi pro korijan babrbikju



RACLETTE ŽAR



SESTAVINE

0.35 kg - sirloin steak brez kosti Kodila,
0.25 kg - telečji file v kosu Kodila, 0.35 kg
- piščančji file, 0.25 kg - dimljeni losos,
0.25 kg - zucchini bučka, 1 x zeleno rdeči
duet paprik, 0.3 kg x narezanih
šampinjonov (v našem primeru smo imeli
rjave).

RECEPTURA

Mesne zadeve (razen sirloin steak) po okusu začiniš. Naš mojster je bil v kar v šarf momentu & je živež beri (telečji ter piščančji file) kar orenk začinil oz. mariniral. Fileje smo narezali na trakove, dočim steak na dvocentimeterske kubuse. Losos je bil narezan na koščke začinjen, bučka pa na žetone, oboje smo začinili z olivnim oljem & rožmarinom. Rjave šampinjone smo narezali na šnite, papriko pa na trakove. Oboje smo v posodicah postavili ob raclette žar, ki smo ga priklopili na na elektriko in gasa.



Klikni na bonus material v priponki :)

Hokus Pokus sladica

TAPIOKIN PUDING S PASIJONKINIM PRELIVOM



SESTAVINE

200 g tapiokine moke, 7 dcl kravjega mleka, 7 dcl kokosovega mleka, 2 rumenjaka, scepec soli, žlico sladkorja. Že rjav sladkor zalijemo z decilitrom stisnjenega soka pomaranče in mešanico povremo. Primešamo meso dveh pasijonk. Še toplo prelijemo poudingu.

PASIJONKIN PRELIV

Ožamemo eno pomarančo. V ponvi segrejemo nekaj žlic sveže stisnjenega pomarančnega soka in žlico sladkorja. Že rjav sladkor zalijemo z decilitrom stisnjenega soka pomaranče in mešanico povremo. Primešamo meso dveh pasijonk. Še toplo prelijemo poudingu.

RUMENJAKOVA ZMES

V dva rumenjaka dodamo med, sol in kardamom.

TAPIOKIN PUDING

Tapiokino moko dodamo v duet 1 L mlekov (kravji plus kokosov) ter vseskozi rahlo mešamo z metlico dokler ne zavre. Ko zavre dodamo preostal duet mlekov. Pazimo, da bela zmešnjava vre počasi, s tem poskrbimo, da na koncu ne dobimo zasmojene zmešnjave in kar je lahko še slabše zapaljeno dno kozice. Po cca. tri četrt ure primerno tekoči zmešnjavi vmešamo mešanico rumenjakeve zmesi in na kratko povremo. Tapiokin hokus pokus puding razdelimo v lične kozarce in prelijemo s pasjonkinim prelivom.

