

# TEČAJ PIKNIK

RECEPTE PRIPRAVILA: DARJA POVŠE  
25.6.2014

# LUBENICA V VODKI IN BRESKVE V VINU

Priprava: Iz lubenice izrežemo kroglice, namočimo z vodko, če želimo dodamo še meliso, ohladimo in postrežemo.

Priprava: Breskve narežemo na krhle, zalijemo z vinom, sladkamo in pustimo vsaj dve uri stati na hladnem.



## ZELENJAVNI KRUHKI, SKUTIN NAMAZ Z ZELIŠČI IN SKUTIN NAMAZ Z RIBJIMI FILEJI, KAPRAMI, OLIVAMI

Priprava: Bučke, melancane, paradižnik, papriko, čebulo narežemo na drobne kocke. Na maščobi prepražimo čebulo, dodamo ostalo zelenjavo. Prepražimo, ohladimo, začinimo s soljo, poprom, baziliko in po želji dodamo še mozzarella. Popečemo rezine kruha in jih obložimo z zelenjavi.

Priprava: Skuti dodamo kisló smetano, zelišča po želji ( timijan, majaron, rožmarin...) solimo, popramo.

Priprava: Ribje fileje, kapre in olive drobno nasekljamo, dodamo k skuti, primešamo še malce kisle smetane, premešamo. Če želimo lahko dodamo še čebulo in česen. Solimo po potrebi.



# ZELENJAVNE PALČKE S POMAKAMI

Priprava: Poljubno surove zelenjavo (stebelna zelena, paprika, korenček) narežemo na palčke in ponudimo z omakami.

Paradižnikova omaka: na čebuli prepražimo paradižnik, dodamo malce česna, solimo, popramo, zmikamo s paličnim mešalnikom, dodamo še baziliko in origano.

Omaka iz senfa in majoneze: Majonezi primešamo senf (3:1), po želji dodamo še tobasco.

Avokadova omaka: Avokado, paradižnik, čebulo limonin sok, čili, kisló smetano zmikamo s paličnikom, dodamo še sol, poper, kumino, koriander.





## SOLATA Z AJDOVO KAŠO, KUMARIČNA SOLATA Z JOGURTOM

Priprava: Skuhajmo ajdovo kašo in jo ohladimo. Paradižnik, papriko, kumare, mladi sir ali feta sir, čebulo narežemo na drobne kocke, primešamo ajdovi kaši, začinimo s soljo, poprom, oljem in kisom.

Priprava: Kumare nabiramo, solimo in počakamo cca. 15 min da oddajo vodo. Primešamo grški jogurt, česen, poper.



# WALDORFSKA SOLATA IN SOLATA S PROSENO KAŠO

Priprava: Zeleno olupimo, narežemo na rezance, jabolko narežemo na tanke rezance (1:1), pokapamo z limonini sokom, solimo, popopramo, dodamo sesekljana orehova jedrca, majonezo, kisló smetano in zmešamo.

Priprava: Proseno kašo skuhamo in ohladimo. Poljubno zelenjavo narežemo na rezance ali kocke ( korenček, por, bučka, paprika, čebula), dodamo h kaši, dodamo še nasekljan česen, peteršilj, origano, solimo, popramo, olje, kis in dobro premešamo.





## FILE POSTRVI Z ZELENJAVO V FOLIJI IN KROPIR Z ZELIŠČNIM MASLOM V FOLIJI

Priprava: Na drobne rezance narežemo bučke, koromač, korenček, solimo, popramo, dodamo koper. Postrv filiramo, fileje solimo, narežemo na poljubno velike kose. Alu folijo pooljamo, položimo gor zelenjavo in file ribe, zvijemo v culico in pečemo na žaru.

Priprava: Krompir skuhamo do  $\frac{3}{4}$ . Ohladimo, prerežemo na pol, v polovičke izdolbemo luknjico, izdolben krompir prihranimo. Maslo penasto umešamo, dodamo poljubna sesekljana zelišča, kisko smetano, izdolben krompir, sol, poper. Z maso napolnimo luknjice krompirja. Vsak krompir posebej zavijemo v pooljamo alu folijo in spečemo na žaru.



## NABODALA Z RAKCI IN ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM TER MELANCANI NA ŽARU Z MOCARELO IN PARADIŽNIKOM

Priprava: Rakce položimo za 15 min v marinado iz peteršilja, oljčnega olja, origana, limoninega soka, česna. Na leseno palčko nabodemo izmenično rakec, češnjev paradižnik, špargelj ali bučko.

Priprava: Melancane narežemo na rezine, izrežemo poljubno velike kroge, ali katero drugo obliko, posolimo, začiniimo z česnom ali peteršiljem. Češnjev paradižnik razpolovimo. Na žaru popečemo po eni strani melancane, obrnemo, položimo nanj mozzarelo in paradižnik, spnemo z zobotrebcom, še malo popečemo in postrežemo. Po želji lahko dodamo še baziliko, origano...





# SVINJSKA RIBICA Z BUČKAMI IN SLANINO TER MLADI SIR NA ŽARU Z RUKOLO

Priprava: Svinjsko ribico narežemo na rezine, solimo in popopravimo. Bučke narežemo na tanke rezine, prav tako slanino. Vse popečemo na žaru. Serviramo tako, da na bučke položimo svinjsko ribico in povrh damo slanino.

Priprava: Mladi sir popečemo na žaru, postrežemo na rukoli.



## POLENTINE KOCKE NA ŽARU S PARADIŽNIKOVO SEKANICO IN BAZILIKINIM PESTOM

Priprava: Skuhamo polento, še vročo razlijemo na pladenj cca. 1-2cm na debelo, ohladimo. Ohlajeno narežemo na kocke, popečemo na žaru in obložimo.

Paradižnikova sekanica: V ponvi segrejemo olje, dodamo česen, ko zadiši dodamo olupljene, narezane paradižnike, popražimo da voda izpari, dodamo narezano baziliko, solimo, popramo, ohladimo.

Bazilikin pesto: Baziliko, pinjole in česen zmešamo v mešalniku, dodamo sveže naribam parmezan in med mešanjem dolivamo oljčno olje. Masa naj bo gosta. Solimo, popramo.



# GOVEJA TAGLIATA IN PIŠČANČJE NABODALO Z ZELENJAVO

Priprava: Uležan goveji hrbet narežemo na tanke rezance, na hitro popečemo na žaru, položimo na rukolo ali katero drugo zeleno solato, posolimo (s solnim cvetom), popramo, pokapamo z oljčnim oljem in potresemo s sveže naribanim parmezanom.

Priprava: Piščančji file, papriko, bučke narežemo na kocke in izmenično na pikamo na nabodalca, spečemo na žaru.





# ŠPARGLJI S PRŠUTOM IN NABODALO S SIROM

Priprava: Šparglje namažemo z česnovim oljčnim oljem, okrog zavijemo rezino pršuta in popečemo na žaru.

Priprava: Mladi sir narežemo na kocke, češnjejev paradižnik razpolovimo, šampinjone prav tako. Paradižnik posolimo. Šampinjone položimo za nekaj min v marinado (oljčno olje, limonin sok, sol, česen, peteršilj). Izmenično na pikamo na nabodalca in spečemo na žaru.



# BUČKINI ZVITKI TER ROLADICA IZ SVINJSKEGA FILEJA, KORENČKA IN BUČKE

Priprava: Pripravimo nadev: skuta, kislá smetana, nariban feta sir, nasekljan sušen paradižnik, sesekljano baziliko, sol, poper dobro premešamo. Maso naj bo kompaktna. Bučke narežemo na tanke rezine, napolnimo z nadevom, zvijemo in popečemo na žaru.

Priprava: Korenček in bučke narežemo na tanke rezance. Iz svinjskega fileja, najbolje iz hrbta, narežemo zrezke, posolimo, zavijemo vanj zelenjavo, spnemo in popečemo.



# PEČEN ANANAS Z VANILI KREMO

Priprava: Ananasu odrežemo spodnji in zgornji del, olupimo, razpolovimo, narežemo na rezine in popečemo na žaru. Postrežemo z vanilji kremo

Vanilj krema: ½ l mleka,

2 rumenjaka,

16dag sladkorja,

vanilji,

1dag škroba,

Rumenjake, škrob in malo mleka razmešamo in zakuhamo v preostalo sladkano vrelo mleko. Stepamo, da naraste in se zgosti. Ohladimo.





Pripravila: Barbara Bučar

Fotografije: Barbara Bučar

Datum: 26.6.2014

**DOBER TEK !!**

