

JEDI NAŠIH BABIC NA MALO DRUGAČEN NAČIN

RECEPTE PRIPRAVILA: DARJA POVŠE

11.2.2015

MESNE PALČKE Z JEŠPRENČKOVO SOLATO Z REDEČO PESO

Sestavine: Masa od pečenic

Vlečeno testo

Priprava: Razvaljano testo razrežemo na kvadratke cca. 10x10 cm, premažemo z jajcem, nadevamo z nadevom, zvijemo v palčko in ocvremo v vročem olju.

Sestavine: 100 g ješprenj

1 majhna rdeča pesa

Sok ene pomaranče

0,5 – 1 dl olja

Sol, poper, ingver



Priprava: Kuhanemu, ohlajenemu ješprenju dodamo na rezance narezano rdečo pesa, ingver, solimo, popramo, prelijemo z emulzijo pomaranče in olja, dobro premešamo.

Emulzija: sok pomaranče v multipraktiku dobro premešamo, po kapljicah dodajamo olje.

OCVRTE KROGLICE S KISLIM ZELJEM IN OCVRTI AJDOVI ŽGANCI Z OMAKO KISLEGA ZELJA

Priprava: Na olju prepražimo čebulo, dodamo na drobno nasekljano šunko in drobno narezano kislo zelje. Oblikujemo kroglice, po potrebi pomokamo, paniramo v moki, jajcu, drobtinah in ocvremo.

Priprava: V vrelo slano vodo vsujemo ajdovo moko, pokrito kuhamo 5 minut, nato naredimo na sredini moke luknjo in kuhamo še 10 – 15 minut. Odlijemo vodo ter dobro premešamo. Po želji se lahko doda ocvirke. Iz mase nato oblikuj poljubno velike kroglice, pomočimo v žvrkljano testo in ocvremo.

Testo:

2,5 dl mleka

2 jajci

25 dag moke

Majaron

Vse sestavine zmešamo, da dobimo malo gostejše testo.

Omaka:

Kuhano kislo zelje z nekaj zelnice zmiksamo v gladko omako.



AJDOVA KAŠA Z GOBICAMI, PREKAJENO KLOBASO IN ČEMAŽEM

Sestavine: 200g ajdove kaše

100 g gob (šampinjoni, jurčki)

½ prekajene klobase

Čemaž

Čebula

Sol

Poper



Priprava: Na olju za steklenimo čebulo, dodamo nasekljane gobe prepražimo, dodamo ajdovo kašo, zalijemo z vodo in kuhamo 15 minut, dodamo na drobno narezano kuhano prekajeno klobaso, sesekljan čemaž in pustimo še par minut pokrito na toplem.

AJDOV BLIN S PREKAJENO POSTRVJO IN ZELIŠČNO KISLO SMETANO

Sestavine za ajdov blin:

100g ajdove moke

100g bele moke

10g kvasa

1 jajce

Maslo

Po 20g korenja, zelene, pora, kolerabe

Radenska

Sol



Priprava: Iz obeh mok, jajca, kvasa, soli in radenske zamešamo gostejše testo za palačinke, ki mu primešamo prepraženo na rezance narezano zelenjavo in pustimo vzhajat. Iz vzhajanega testa spečemo malo debelejše palačinke.

Na blin položimo prekajeno postrv (hladno ali toplo), zraven dodamo zeliščno kislo smetano.

Za zeliščno kislo smetano: v kislo smetano nasekljamo poljubna sveža zelišča.

NARASTEK S PROŠENO KAŠO, SADJEM IN OREŠČKI

Sestavine: 250 g kaše

1l mleka

50g masla

80-100g sladkorja(lahko nadomestimo z javorjevim sirupom, trsnim sladkorjem, kokosovim sladkorjem..)

2 jabolka

2 jedilni žlici rozin

2 jajca

Sok ene pomaranče

100g mletih oreščkov (mandelj, lešniki, orehi)

Cimet

Mandljevi lističi za posip



Priprava: Mleko sladkamo in v njem skuhamo kašo, kuhani primešamo maslo, ohladimo. Jabolka naribamo. Ohlajeni kaši primešamo vse sestavine, damo v pomaščen pekač, povrhu posujemo z mandljevimi lističi, pečemo pri 180 stopinjah cca. 20 min.

SKUTINA STRJENKA S PROSENI KAŠO IN SUHIM SADJEM

Sestavine: 3 jajca

120 g sladkor

3 dl mleka

200 g skuta

40 g želatina

Vanili

Pest mešanega suhega sadja

100 g kuhane prosene kaše



Priprava: Mleku dodamo polovico sladkorja, vanilin sladkor in zavremo, odstavimo. Rumenjake stepemo, dolijemo vroče mleko in stepamo nad soparo da se zgosti, odstavimo, dodamo namočeno stopljeno želatino, ohlajamo. Ohlajeni dodam proseno kašo in skuto, dobro premešamo, nato narahlo vmešamo še sneg iz beljakov in preostalega sladkorja. Vlijemo v modelčke in ohladimo.

RŽENA ZMRZLINA S KAVNO OMAKO

Sestavine: 250 g rženega kruha

5 dl mleka

5 dl smetane

30 g masla

2 rumenjaka

110 g sladkorja



Priprava: Ržen kruh narežemo na tanke rezine in ga spečemo v pečici. Mleko in smetano zavremo, dodamo $\frac{3}{4}$ kruha, odstavimo, pokrijemo in pustimo stati 15-20 minut. Nato vse skupaj zmiksamo, malo ohladimo, dodamo sladkor, rumenjake in maslo. Vse skupaj segrejemo na 85 °C, precedimo in ohladimo. Masi dodamo še preostali kruh (zmiksani v drobtine), premešamo, napolnimo modelčke in damo v zamrzovalnik.

Kavna omaka: 3 dl mleka

2 dl kave

180 g sladkorja

Vanili

2 rumenjaka

20 dag škroba

Rumenjake, škrob in malo mleka razmešamo. Ostalo mleko in kavo, sladkor, vanili zavremo, zakuhamo rumenjake s škrobom in kuhamo da zavre.

SLADEK AJDOV NAMAZ

Sestavine: 100g ajdove kaše

2 žlici sladkorja

50g mletih orehov

40g stopljene čokolade

40g masla

Cimet

Vanili sladkor



Priprava: Vse sestavine skupaj zmešamo v mešalniku.



Pripravila: Barbara Bučar

Fotografije: Barbara Bučar

Datum: 23.02.2015

DOBER TEK!

