

Urška Fartelj 220 STOPINJ POŠEVNO

Skupaj
za mizo





RECIKLIRANI KRUHKI

Kadar nam v hladilniku ostajajo različne mesnine, siri ali zelenjava, rada pripravim tople obložene kruhke. V bistvu lahko stare rezine kruha, žemlje, štručke obložimo s čimer koli in bo izpadlo super. Če imamo radi okus po pici, lahko rezine kruha prej premažemo s paradižnikovo omako, ki smo jo malo odišavili z origanom, ali kruh enostavno premažemo s kečapom.

Količina sestavin niti ni toliko pomembna, ker recikliramo. Uporabimo, kar in kolikor imamo. Pomembno je le, da se zmes zlepi skupaj. Dodamo pač več ali manj jajc ali kisle smetane ali več sira.

Mesnina na drobno narežemo, sir naribamo, suhe sestavine premešamo, nato pa vmešamo raztepeno jajce in kisló smetano. Zmes se torej mora zlepití. Če imamo več sira, se bo zmes lepše zapekla.

Stari kruh obložimo z zmesjo (na debelo, na tanko – po želji) in pečemo v že ogreti pečici pri 200 °C 10–15 minut oziroma do zlate barve.

SESTAVINE

- stari kruh ali žemlje
- ostanki salam, klobas
- ostanki sirov
- 1–2 žlici kisle smetane
- jajce
- kislá kumarica (ali olive), po želji
- poper
- začimbe, po želji



JESENSKA JUHA S KOSTANJEM

Kakšna kombinacija! Kostanj in tartufi. Noro. Topla, jesenska juha z veliko okusa. Obožujem kostanj! A to že veste, ker sem to napisala že v prejšnji knjigi. No, če imate preveč kuhanega kostanja, jo skoraj morate pripraviti.

Na maslu svetlo popražimo na kocke zrezano korenje, zeleno in na drobno sesekljano čebulo. Zalijemo z zelenjavno jušno osnovo ali vodo, dodamo 400 g kostanja, solimo in kuhamo približno 20 minut. Na koncu dodamo smetano za kuhanje in juho dobro pretlačimo. Juho segrevamo samo še do vretja. Pred postrežbo v juho nalomimo kuhane ali pečene kostanje – sama imam raje pečene, ker dajo več okusa –, pokapljamo s tartufovim oljem in začínimo s svežim timijanom.

SESTAVINE

- 400 g kuhanega ali pečenega kostanja
- 10–15 pečenih ali kuhanih kostanjev, za postrežbo
- 700 ml zelenjavne jušne osnove (ali vode)
- 1 večji korenček
- 80–100 g gomoljne zelene
- 1 srednje velika čebula
- 3 rezine masla
- 100 ml smetane za kuhanje
- tartufovo olje
- svež timijan
- sol
- poper





PIŠČANČJI ROKENROL

Ooo, to pa je takšen rokenrol okusov, da vam skoraj upam obljubiti, da boste želeli jed pripraviti večkrat na mesec. :))

Joj, ampak res. Za vse, ki imate radi veliko naravne omake, cheese zadeve, sočne ... aaa ... to je to.

Pečico nastavimo na 220 °C, segrevanje zgoraj in spodaj.

Paradižnik narežemo na tanke rezine.

Piščančje zrezke razporedimo po deski, prekrijemo s plastično folijo in jih potolčemo, da se nekoliko sploščijo. Zrezke po potrebi solimo (ne preveč, ker je že pesto slan) in popramo. Vsak zrezek premažemo z žličko rdečega pesta, obložimo s tanko rezino paradižnika in malo naribane mocarele.

Zrezke zavijemo kot rulado in jih po potrebi učvrstimo z zobotrebc.

Piščančje ruladice na hitro popečemo z vseh strani na malo olivnega olja. Odstavimo z ognja, dodamo češnjev paradižnik in pokrijemo s preostankom naribane mocarele.

Pečemo v pečici približno 20 minut.

SESTAVINE

- 500 g piščančjih zrezkov
- rdeči pesto
- paradižnik
- češnjev paradižnik
- 200–300 g naribane mocarele
- sol
- poper
- olivno olje



NAVADNA LAZANJA NA HITRO

Recept za lasanjo z mletim mesom in bučkami (in tudi za testo za lasanjo) najdete v moji prvi knjigi. Tukaj pa naj bo za ta navadno lasanjo. »Mama, lahko, prosim, narediš lasanjo? Navadno! Brez bučk in podobnih eksperimentov.« Evo, navadna lasanja!

Na olivnem olju popražimo drobno narezano čebulo, nato dodamo česen in pražimo samo toliko, da zadiši. Dodamo meso, sol, poper in popražimo. Nato dodamo na drobno naribana korenčka, paradižnikovo kašo, vodo, origano, premešamo in pokrito kuhamo približno pol ure. Vmes večkrat premešamo. Medtem ko se nadev kuha, pripravimo bešamel. Maslo stopimo, dodamo moko, svetlo popražimo, dodamo toplo mleko, sol, muškati orešček in med stalnim mešanjem kuhamo na nizkem ognju par minut, da se bešamel zgosti.

Pekač premažemo z malo masla, po dnu razporedimo nekaj bešamela, obložimo z listi testenin za lasanjo, spet dobro premažemo z bešamelom in prekrijemo z mesnim nadevom. Sledi plast testenin, ki jih premažemo z bešamelom, sledi meso, znova testenine ... Naredimo 3–4 plasti.

Zadnjo plast testenin na debelo premažemo z bešamelom, po njem porazdelimo malo masla, potresemo naribano mozzarella, svežo baziliko in lasanjo pečemo 20 minut v že ogreti pečici pri 200 °C. Pečeno lasanjo pustimo počivati 15 minut, da se sok umiri, potem pa takoj postrežemo.

SESTAVINE

(pekač premera 30 × 25 cm)

Za mesno omako

- 1 kg mešanega mletega mesa
- 1 večja čebula
- 2 stroka česna
- 2 korenčka
- 700 g paradižnikove kaše
- 100 ml vode
- 300 g naribane mozzarella
- 1 žlička origana
- sveža bazilika
- olivno olje

Za bešamel

- bešamel iz 500 ml mleka (stran 295)

In še

- 1 paket testenin za lasanjo



KOŠAVA PREKMURKA

Prekmurka zato, ker je okus zelo podoben okusu prekmurske gibanice, košava pa zato, ker je vrhnja plast testa košava – kuštrava, drobtinasta. Testo namreč ni razvaljano kot običajno pri pitah. Vse skupaj je pripravljeno enostavno, tudi testo. Plasti nadeva so kar štiri: slivov legvar, jabolka z orehi, mak in skuta. Seveda lahko kakšno plast izpustite, orehe zamenjate z lešniki ali zdrobljenimi piškoti, kakor želite oziroma kolikor si upate podati poševno.

Vse sestavine za testo damo v mešalnik in zmešamo v drobtinasto krhko testo. Malo več kot polovico testa damo v pekač, obložen s papirjem za peko, ali v pomaščen pekač ter ga enakomerno razporedimo in z dlanmi stisnemo v enotno testo. Prepikamo ga z vilicami. Testo premažemo z dvema zvrhanima žlicama slivovega legvarja.

Po marmeladi potresemo malo mletih orehov. Jabolka naribamo, iztisnemo sok in ga prihranimo. Preostale orehe zmešamo z naribanimi jabolki, nadev razporedimo po testu in potresemo s sladkorjem. Plast jabolk z dlanmi malo potisnemo navzdol. Maku dodamo sladkor in jabolčni sok. Dodamo toliko soka, da postane mak lepo mazljiv. Nadev razporedimo po jabolkih, ga z žlico razmažemo in pritisnemo na jabolka.

Vse sestavine za skutni nadev razen masla zmešamo in z dlanmi ali žlico stisnemo navzdol. Pokapljamo s stopljenim maslom. Po vrhu razporedimo preostanek drobljenega testa. Pito oziroma košavo Prekmurko damo v že ogreto pečico na najnižje vodilo in pečemo približno 35 minut pri 190 °C, program ogrevanje zgoraj in spodaj. Pečeno pito ohladimo.

*

Tako kot prekmursko gibanico (recept je v moji prvi knjigi, stran 139) režemo tudi košavo Prekmurko dobro ohlajeno, da plasti ostanejo na mestu in so lepo vidne. Najboljša je, ko odstoji kakšnih 5 ur, da se vse sestavine lepo povežejo.

SESTAVINE

(pekač 26 × 36 cm)

Za testo

- 400 g pšenične moke
- 200 g masla
- 150 g sladkorja
- ½ zavitka pecilnega praška
- 1 zvrhana žlica kisle smetane (ali 1–2 žlici mleka)
- 1 ščep soli

Za jabolčni nadev

- 4–5 sladko-kislih jabolk
- 100 g orehov (ali lešnikov ali piškotov – teh manj)
- 2 žlici sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja

Za makov nadev

- 150 g mletega maka
- 2 žlici sladkorja
- sok iztisnjenih jabolk

Za skutni nadev

- 400 g pasirane skute
- 2 dobri žlici kisle smetane
- 1 zavitek sladkorja z burbonsko vaniljo
- 2 žlici sladkorja
- 50 g stopljenega masla

In še

- 2 žlici slivovega legvarja (moja druga knjiga, stran 235)