



Lokalna akcijska skupina
za razvoj podeželja
»GORENJSKA KOŠARICA«



Evropski kmetijski sklad
za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje

Kulinarična delavnica

BOŽIČNA VEČERJA

Projekt LEADER LIN 2011

KULINARIČNO SREDIŠČE GORENJSKE

BOŽIČNA VEČERJA

Prigrizki ob prihodu

PIKANTNE SIROVE GRIZIKE

SLANI LINŠKI PIŠKOTI z bučnimi semeni in bučnim oljem

DATLJI POLNJENI Z MARCIPANOM OVITI V PRŠUT

SIROVI PRALINEJI

KROGLICE PLEMENITEGA SIRA S PISTACIJO IN HRUŠKOVO ČEŽANO

Hladne predjedi

DUET DIMLJENEGA BRANCINA S KAPRNIM JABOLKOM
IN SOLATKA KOROMAČA IN POMARANČE

ŠUNKINI ZVITKI S SMETANOVIM SIROM IN PISANO PAPRIKO

Topla predjed

DOMAČI AJDOVI NJOKI S KORENČKOVIM RAGUJEM

Glavne jedi

SVINJSKA RIBICA V MASLENEM TESTU
ČEŠPLJEVA KAŠA

POSTRVJI ZVITKI

POSTELJICA AJDOVE KAŠERUMENE BUČE IN SUHIH SLIV

Sladice

SNEŽNI ŽLIČNIKI NA KAKIJEVI ČEŽANI S KARAMELNIM PRELIVOM

JABOLČNA ZLOŽENKA

PRIGRIZKI OB PRIHODU

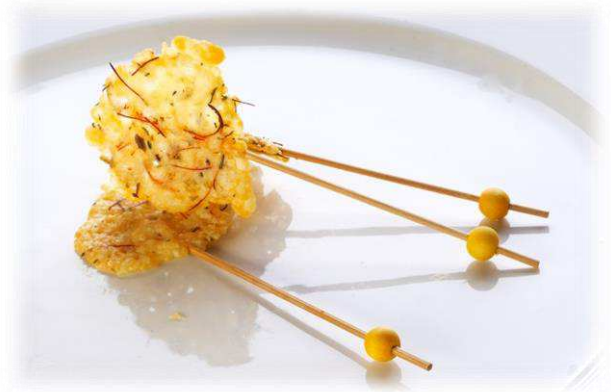
PIKANTNE SIROVE GRIZIKE

Pripravimo sestavine:

**Zbrinc (ali drugi trdi sir)- nariban na grobo
semena čilija ali laske
svež ali posušen timijan**

izbrana nabodala

1. Vse sestavine zmešamo.
2. Pekač obložimo s papirjem za peko.
V okrogel obodec polagamo kupčke sira v obliki krogca. V vsak krogec zapičimo nabodalce(ali pa nabodalca položimo na peki papir pred sirom).
3. Spečemo v vroči pečici do zlato rjave barve.
4. Ohladimo. Lizike naj bodo grizike – hrustljave.



Alternativa

Uporabimo lahko tudi druga zelišča - origano, drobnjak, žafran...

SLANI LINŠKI PIŠKOTI z bučnimi semeni in bučnim oljem

Pripravimo sestavine:

**19 dag moko
12,5 dag masla
1 ali 2 jajci
sol
1 dag bučnih semen
(nasekljanih, zmletih ali grobo narezanih)
0,5 dag bučnega olja**



1. Maslo zdrobimo v moko, pomešano s soljo in bučnimi semeni. Dodamo olje in jajce ter vse skupaj zgnetemo v testo.
 2. Na hladnem naj počiva pol ure.
 3. Ohlajenega zvaljamo na 3 mm debelo in z izbranim obodcem v obliki srčka, rožice ali zvezdice izrežemo piškote.
 4. V srednje vroči pečici jih rumeno spečemo.
- Ohlajene po želji nadevamo s poljubnimi nadevi in lično okrasimo.

Izbrani nadev

Skuta ali smetanov namaz z bučnim oljem

Za dekoracijo:

bučna semena, kocke ali rezine paprike, rdeče čebule...

Alternativa

Namesto bučnih semen in olja lahko uporabimo oljčno olje in oljčni pesto, mak, mandlje, sezam...

DATELJNI, POLNJENI Z MARCIPANOM IN OVITI V PRŠUT

Pripravimo sestavine:

izkoščičene dateljne

marcipan

rezine pršuta ali pancete

listke rožmarina

izbrana nabodalca

papirnate košarice



1. Iz marcipana oblikujemo majhne svaljke, s katerimi napolnimo izkoščičene dateljne.
2. Vsak poljen datelj zavijemo v rezino pršuta ali pancete.
3. Dekoriramo z listki rožmarina. Postrežemo z nabodalcem ali v papirnati košarici.

Alternativa

Dateljne lahko napolnimo tudi z nadevom iz kozje skute in medu, sirom s plemenito plesnijo... in dekoriramo z različnimi oreščki in suhim sadjem.

SIROVI PRALINEJI

Pripravimo sestavine:

kozjo skuto

akacijev med

sol in poper

grobno narezano suho sadje

- marelice in brusnice

grobno nasekljane oreščke

-mandlje, pistacijo, lešnike, bučna semena

papirnate košarice



1. Kozjo skuto zmešamo z medom, soljo in poprom.
2. Oblikujemo male kroglice, lahko si pomagamo z dresirno vrečko.
3. Jih povaljamo v mešanici oreščkov in suhega sadja.
4. Postrežemo v papirnatih košaricah.

KROGLICE PLEMENITEGA SIRA S PISTACIJO IN HRUŠKOVO ČEŽANO

Pripravimo sestavine:

*sir s plemenito plesnijo –
rokfor ali gorgonzolo (naj bo zrel, mehek)
grobno nasekljano pistacijo
hruške iz kompota
viljamovko*

nabodala ali steklene kozarčke



1. Iz plemenitega sira oblikujemo male kroglice, ki jih povaljamo v pistaciji.
2. Hruške zmiksamo v sadno kašo, ki ji dodamo malo viljamovke za okus.
3. Sadno hruškovo kašo nalijemo v kozarčke. Čez kozarček položimo pripravljeno sirovo kroglico.

HLADNE PREDJEDI

DUET DIMLJENEGA BRANCINA S KAPRNIM JABOLKOM IN SOLATKA KOROMAČA IN POMARANČE

Sestavine za namaz iz dimljenega brancina:

***očiščen, dimljen brancin
smetanov sir – tamar, abc,
philadelphia... ali polnomastna skuta
nasekljan koper
sol in poper
oljčno olje***

1. Na kepico ali žličnik namaza računamo polovico smetanovega sira in polovico dimljenega brancina - za 3 dag namaza (1 kepico) vzamemo 1,5 dag sira in 1,5 dag brancina.
2. Očiščenega brancina na fino nasekljamo.
3. Dodamo smetanov sir, koper, sol, poper in olje. Zmešamo v namaz.

Sestavine za solatko:

***očiščen gomolj koromača
fileje pomaranče brez pešk
(lahko tudi file drugih agrumov)
gorčična semena
akacijev med
koper ali peteršilj
sol in poper***

Na osebo računamo 4 dag solatke - 2 dag koromača in 2 dag pomarančnih filejev, dodatke dodajamo po okusu.

Očiščen file dimljenega brancina - na osebo približno 4 dag očiščenega

1. Koromač narežemo na tanke laske, dodamo fileje pomaranče, gorčična semena, med, koper, sol in poper.
2. Narahlo premešamo, da se sestavine prepojijo.

Za dekoracijo:

***kaprno jabolko
semena granatnega jabolka
motovilec
popečeno kruhovo rezino***



Kako jed postrežemo?

Na veliki porcelanast krožnik najprej oblikujemo kepico ali žličnik brancinovega namaza. Poleg položimo solatko, na katero položimo očiščen file dimljenega brancina. Dekoriramo z izbrano dekoracijo.

ŠUNKINI ZVITKI S SMETANOVIM SIROM IN PISANO PAPRIKO

Pripravimo sestavine:

**rezine dimljenega svinjskega
hrbta
smetanov sir
hren iz kozarca
sol in poper
papriko narezano na rezance
(rdečo, zeleno, rumeno)**



1. Smetanov sir zmešamo s hrenom, soljo in poprom.
2. Rezine šunke nadevamo s pripravljenim nadevom, nanj položimo na rezance narezano papriko.
3. Zvijemo v zvitek ali spnemo s klinčkom- ščipalko.

Za dekoracijo:

**solatka
prepeličje jajce**

Kako jed postrežemo?

Na krožnik položimo poljubno količino zvitkov. Zraven položimo pripravljeno solatko in prepeličje jajce.

TOPLA PREDJED

DOMAČI AJDOVI NJOKI S KORENČKOVIM RAGUJEM

Sestavine za ajdove njoke:

30 dag ajdove moke
20 dag bele ostre moke
15 dag kuhanega piriranega krompirja
20 dag kropa za ajdovo moko
1 do 2 jajci
sol
hladno vodo po potrebi



1. Ajdovo moko poparimo s kropom.
2. Počakamo, da se ohladi do mlačnega, nato dodamo kuhan piriran krompir, jajce in sol. Z belo ostro moko zamesimo testo. Po potrebi dodamo hladno vodo.
3. Iz testa oblikujemo večje svaljke iz katerih režemo njoke, ki jih zakuhamo v vrelo slano vodo.
4. Kuhane odcedimo in zabelimo z maslom ali oljem.

Na osebo je približno 12 dag njokov.

Sestavine za korenčkov ragu:

60 dag očiščenega in poljubno narezanega korenja- na kocke, kolobarčke
20 dag sladke smetane
20 dag zelenjavne osnove
drobno narezano šalotko
maslo
oljčno olje
belo vino
piment, muškatni orešček, kumino, pehtran
limonin sok

1. Šalotko na maslu in oljčnem olju ovenimo, dodamo poljubno narezano korenje.
2. Popražimo in dolivamo zelenjavno osnovo. Pokuhamo. Nato dodamo vse začimbe in zelišča.
3. Na koncu dodamo smetano, vino in limonin sok.

Za dekoracijo:

ocvrte korenčkove laske, drobnjak

Kako jed postrežemo?

V globok ogret krožnik položimo njoke, jih prelijemo s korenčkovim ragujem in dekoriramo z ocvrtim korenčkom ter potresemo z drobnjakom.

GLAVNE JEDI

SVINJSKA RIBICA V MASLENEM TESTU IN ČEŠPLJEVA KAŠA

Sestavine za svinjsko ribico:

*očiščen file svinjske ribice –
-na osebo 16 do 18 dag
olje in maslo za opekanje
sol in poper*

1. Očiščen file svinjske ribice osolimo in popramo.
2. V ponev ali nizko kozico damo olje in maslo in meso z vseh strani opečemo.
3. Ohladimo.



Premaz za svinjsko ribico:

*10 dag fino naribanih in ožetih kislih kumaric
10 dag fino nasekljanih kaper
5 dag fino nasekljanih sardelnih filetov
10 dag gorčice in gorčičnih semen*

Vse skupaj zmešamo v namaz, ki ga po želji še solimo ali popramo ter povežemo z oljčnim oljem.

Pripravimo:

*masleno listnato testo- 1 kos za eno ribico
stepeno jajce za premaz*

1. Masleno listnato testo razvaljamo.
2. Del tasta na katerega bomo položili svinjsko ribico premažemo s pripravljenim namazom. Nanj položimo opečeno in ohlajeno svinjsko ribico, ki jo še z vseh strani premažemo z namazom.
3. Vse skupaj zvijemo v štručko, ki jo premažemo z jajcem.
4. Pripravljeno meso pečemo v ogreti pečici približno 30 minut.

Sestavine za češpljevo kašo – narastek iz prosene kaše za 10 modelčkov:

*6 dl mleka
12 dag prosene kaše
3 jajca
20dag skute*

sladko ali kislo smetano

sol

drobno narezane suhe slive

cele suhe slive

bele kruhove drobtine po potrebi

1. V vrelo in osoljeno mleko zakuhamo oprano proseno kašo.
2. Kuhamo približno 25 minut.
3. V ohlajeno umešamo jajca, skuto, smetano in na drobno narezane suhe slive. Po potrebi dodamo drobtine.
4. Porcijske modelčke ali večji model-srnin hrbet namažemo z maslom in potresemo z drobtinami. V modelčke vlijemo proseno maso na katero položimo še cele suhe slive in pečemo v pečici 20-30 minut.

Masovnik s kaprami

Pol litra kisle in sladke smetane zmešamo in kuhamo, da začne počasi vreti. Ko se pojavijo na površini cekinčki, zakuhamo **podmet iz ajdove, koruzne ali bele moke**. Pustimo še nekaj časa vreti, osolimo. Ves čas moramo mešati. Na koncu v že nekoliko ohlajeno zmes lahko vmešamo **2 jajci**.

Na koncu vmešamo nasekljane **kapre, hren ali gorčična semena**.

Za dekoracijo:

timijanovo vejico in suho slivo

Kako jed postrežemo?

Pečeno svinjsko ribico narežemo na rezine, položimo na ogrete krožnike in podlijemo z omako, zraven položimo pečeno češpljevo kašo. Dekoriramo s timijanovo vejico in suho slivo.

Alternativa

Svinjsko ribico lahko položimo na posteljico sotiranih porovih laskov.

POSTRVJI ZVITKI NA POSTELJICI AJDOVE KAŠE, RUMENE BUČE IN SUHIH SLIV

Sestavine za postrvje zvitke:

fileje postrvi – 1 file približno 12 do 15 dag na

osebo

nasekljan ali narezan peteršilj

lističe mandljev

sol in poper

oljčno olje

nabodala



1. Očiščene fileje postrvi popramo in solimo.
2. Nasekljan peteršilj zmešamo z lističi mandljev in oljčnim oljim.
3. Premažemo file postrvi in zvijemo v zvitek.
4. Prebodemo z nabodalcem ali zavijemo v trak peki papirja, ki ga povežemo z vrvico.
5. Pečemo v ogreti pečici približno 10 minut.

Sestavine za posteljico iz ajdove kaše:

ajdovo kašo – na osebo približno 6 dag

na kocke narezano rumeno muškatno bučo – 3 dag na osebo

na kocke narezane suhe slive – 3 dag na osebo

drobno narezano šalotko

maslo in olje

sol

Za dekoracijo:

peteršilj, suhe slive, lističi mandljev

1. Ajdovo kašo zakuhamo v vrelo slano vodo. Ko počí jo odcedimo.
2. Na maslu in olju ovenimo šalotko, dodamo bučo, malo zalijemo z zelenjavno osnovo in podušimo.
3. Dodamo suhe slive in kašo. Vse skupaj še popražimo, po potrebi solimo in popramo. Če smo kašo ohladili, jo moramo pražiti toliko časa, da se segreje.
4. Na koncu dodamo narezan ali osmukan peteršilj.

Kako jed postrežemo?

Na ogrete globoke krožnike porazdelimo ajdovo posteljico, nanjo položimo postrvje zvitke in dekoriramo z izbrano dekoracijo.

SLADICE

SNEŽNI ŽLIČNIKI NA KAKIJEVI ČEŽANI S KAMELNIM PRELIVOM

Sestavine za snežne žličnike:

3 beljake
8 dag sladkorja
5 dl mleka
vaniljev strok

1. Iz beljakov napravimo trd sneg. Vanj počasi vtepemo sladkor.
2. Mleko zavremo, dodamo vaniljev strok ali vaniljev sladkor in zakuhamo žličnike, ki jih z dvema žlicama oblikujemo iz snega.
3. Skuhamo jih postopoma. Ko prevrejo, jih z lopatico obrnemo, da prevrejo še na drugi strani. Nato jih poberemo na cedilo in zakuhamo nove.

Sestavine za kakijevo čežano:

30 dag zrelega mehkega kakija
sladkor po potrebi
limonin ali pomarančni sok
maraskino

Kaki olupimo in z vsemi ostalimi sestavinami zmiksamo v čežano.

Za dekoracijo:

piškotne drobtine
list melise, mete ali rožmarina
karamelno pomarančni preliv

Kako jed postrežemo?

V globok krožnik ali širok kozarec vlijemo kakijevo čežano, na katero položimo snežno kepo. Potresemo s piškotnimi drobtinami in okrasimo z listom melise.

JABOLČNA ZLOŽENKA

Pripravimo sestavine:

4 srednje velika jabolka
1 vaniljev strok
2 žlici medu
2 žlici limoninega soka
25 dag mascarpone
5 dag sladkorja
15 dag smetane
ščepec cimeta
10 dag medenjakov



Jabolčna plast

1. Jabolka olupimo, zrežemo na četrtine, jim odstranimo peščičišče in jih sesekljamo.
2. Jabolkom dodamo razprt vaniljev strok, med in limonin sok, jih na kratko prevremo in ohladimo. Vaniljev strok odstranimo.

Medenjaka plast

Medenjake položimo v vrečko za zmrzovanje, jo zapremo ter medenjake nato z valjarjem zdrobimo.

Kremasta plast

Mascarpone zmešamo s **sladkorjem in cimetom**. **Sladko smetano** čvrsto stepemo in jo primešamo kremi.

Za dekoracijo:

stepeno sladko smetano

cimet v prahu

listek mete ali melise

Kako jed postrežemo?

V kozarčke naložimo plasti zdrobljenih medenjakov, kreme in jabolk ter jih za 30 minut postavimo v hladilnik. Ohlajene okrasimo z rozeto stepene sladke smetane, ščepcem cimeta v prahu in listkom mete ali melise.

DOBER TEK!