



10 JESENSKIH JEDI, PRIPRAVLJENIH V NAJVEČ POL URE

1. Cvetačo očistimo, operemo in razdelimo na posamezne cvetke. Stresemo jih v večji lonec ter zalijemo z vodo in mlekom.
2. Lonec pristavimo na kuhalnik in vsebino počasi segrejemo. Ko zavre, temperaturo nekoliko znižamo in kuhamo še toliko časa, da se kosi cvetače povsem zmečajo.
3. Lonec odstavimo in cvetačo gladko zmiksamo s paličnim mešalnikom. Dodamo olivno olje, sol, beli poper in nariban muškadni orešček, dobro premešamo ter ponovno pristavimo na kuhalnik. Ko juha zavre, lonec odstavimo in v juho vmešamo kisló smetano. Poskusimo in po potrebi dodatno posolimo ali popopramo. Juho serviramo v globoke krožnike ali jušne skledice in takoj postrežemo.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

900 g cvetače

0,5 l vode

1 dcl kisle smetane

0,5 l mleka

1,5 žlice olivnega olja

0,75 žličke soli

2 ščepca belega popra

2 ščepca mletega muškatega oreščka

1. Rukolo in drobnjak očistimo, operemo in osušimo. Rezine slanine zrežemo na majhne kose. Česen olupimo in drobno sesekljamo. Tudi drobnjak drobno sesekljamo. Na kuhalnik pristavimo ponev, v kateri hrustljivo prepražimo kose slanine.
2. V skledici pripravimo solatni preliv. Limonin sok, olje, drobnjak, česen, sol in poper mešamo toliko časa, da se sol raztopi.
3. Po solatnih skledicah razporedimo rukolo. Dodamo prepraženo slanino in kostanj. Solato prelijemo s pripravljenim prelivom in postrežemo.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

2 pesti rukule

6 vejic drobnjaka

2 rezini slanine

20 olupljenih pečenih kostanjev

2 stroka česna

2 žlici limoninega soka

2 žlici olja

2 ščepeca mletega popra

2 ščepeca soli

1. Rdeče in belo zelje očistimo ter narežemo na tanke rezine (lahko ga tudi naribamo). Korenje očistimo, po potrebi ostrgamo z nožem in operemo. Grobo ga naribamo. Čebulo olupimo in prerežemo na pol. Obe polovici zrežemo na tanke rezine.
2. Narezano zelenjavo stresemo v večjo solatno skledo. V skodelici iz majoneze, jogurta, gorčice, soli in popra pripravimo solatni preliv, s katerim prelijemo zelenjavo. Vse skupaj dobro premešamo. Peteršilj oplaknemo pod tekočo vodo, osušimo in drobno sesekljamo. Potrosimo ga po pripravljeni solati.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

¼ glave belega zelja	¼ glave rdečega zelja
3 korenčki	1 velika rdeča čebula
2 žlici majoneze	
4 žlice jogurta	
½ žličke soli	
2 ščepec popra	
1 žlička (polnozrnate) gorčice	
nekaj vejic svežega peteršilja	

1. Čebulo olupimo in drobno sesekljamo. V loncu segrejemo olje, dodamo čebulo in jo na zmernem ognju med občasnim mešanjem posteklenimo.
2. Medtem ko se čebula praži, krompir olupimo, očistimo in operemo. Narežemo ga na kocke, ki jih stresemo v lonec k popraženi čebuli. Med mešanjem pražimo še eno minuto, nato pa prilijemo jušno osnovo. Vsebino v loncu zavremo, nato pa znižamo temperaturo, lonec pokrijemo in kuhamo 10 do 15 minut, da se vsi kosi krompirja zmečajo.
3. Ko se krompir zmečča, prilijemo mleko in dodamo koruzo. Po okusus posolimo in popopravimo ter ponovno zavremo. Kuhamo še 2 do 3 minute, da se koruza zmečča, nato pa lonec odstavimo.
4. Približno polovico kuhane zelenjave stresemo v električni sekljalnik in gladko zmiksamo. Zmiksano zelenjavo vlijemo nazaj v lonec ter vse skupaj dobro premešamo. Pripravljeno enolončnico serviramo v globoke krožnike ali jušne skodelice, okrasimo z žličko kisle smetane in postrežemo.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

2 žlici olja

1 srednje velika čebula

4 veliki krompirji

800 ml piščančje
jušne osnove

300 g zamrznjene koruze

240 ml posnetega mleka

4 žličke kisle smetane

Sol, sveže mleti poper

OKUSNOJE AJDOVA KAŠA Z LISIČKAMI

30 min

VEGE

1. Kašo pred kuhanjem temeljito operemo. Pod tekočo vodo jo spiramo toliko časa, da izpod cedila priteče bistra voda. Sprano kašo dobro odcedimo. Čebulo olupimo in drobno sesekljamo.
2. V kozici segrejemo olje, na katerem posteklenimo polovico čebule. Dodamo odcejeno kašo in jo skupaj s čebulo na zmernem ognju pražimo 5 minut. Zalijemo z litrom vroče vode (zelenjavne jušne osnove), začini s soljo in med občasnim mešanjem kuhamo toliko časa, da voda izpari, kaša pa se zmežča (15 do 20 minut). Med kuhanjem po potrebi prilijemo še malo vode.
3. Medtem ko se kaša kuha, pripravimo lisičke. Očistimo jih in narežemo na manjše kose (majhne lisičke lahko pustimo cele). V ponvi razpustimo maslo in na njem preprežimo preostalo čebulo. Dodamo lisičke in jih med mešanjem pražimo približno 10 minut.
4. Kuhano kašo po potrebi odcedimo ter stresemo v ponev z gobami. Začini s poprom in soljo ter zabelimo s kisló smetano. Dobro premešamo, serviramo na krožnike in postrežemo.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

2 dl ajdove kaše

50 dag lisičk

2 majhni čebuli

2 člci olja

80 g masla

4 žlice kisle smetane

sol

sveže mlet poper

1. Krompir temeljito operemo pod tekočo vodo (po potrebi ga tudi oščerkamo). Zložimo ga v večji lonec in zalijemo s hladno vodo. Lonec pristavimo na srednjo temperaturo in ko krompir zavre, ga kuhamo še približno 12 minut, da se nekoliko zmehča.
2. Med kuhanjem krompirja, pripravimo nadev. Mlade čebulice očistimo in operemo. Zeleni del narežemo na kolobarje in prihranimo za kasneje, beli del pa drobno sesekljam.
3. V ponvi segrejemo olje in na njem posteklenimo sesekljano čebulico. Dodamo mleto meso in ga med mešanjem pražimo toliko časa, da se koščki lepo rjavo zapečejo. Prilijemo malo vode ter po okusu začинimo s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. Kuhamo še 5 minut, da vsa voda povre.
4. Pečico segrejemo na 200 stopinj Celzija. Krompir odcedimo in počakamo, da se nekoliko ohladi. Nato ga vzdolžno prepолоvimo in z žličko izdolbemo sredico. Izdolbeno sredico vmešamo v prepraženo meso. S pripravljenim nadevom napolnemo polovičke krompirja in jih zložimo v namaščen pekač. Po nadevu potrosimo parmezan.
5. Pekač za 5-10 minut potisnemo v ogreto pečico. Ko se sir stopi in nekoliko zapeče, je jed pripravljena. Polovičke serviramo na krožnike, okrasimo s kolobarji mlade čebulice in postrežemo s skledo solate.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

4 veliki krompirji

3 mlade čebulice

3 žlice olivnega olja

400 g mletega mešanega mesa

1 žlička soli

2 ščepec popra

3 ščepce mletega muškarnega oreščka

8 žlic naribanega parmezana

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Svinjske zrezke operemo in dobro osušimo s papirnatimi brisačkami. Na obeh straneh jih rahlo začинimo s poprom in soljo. Čebulo olupimo in prerežemo na pol. Obe polovici zrežemo na nekoliko debelejše rezine. Hruške operemo in jim odstranimo peclje in pečke. Razrežemo jih na osmine.
2. V globok namaščen pekač stresemo hruške in čebulo. Dodamo malo rožmarinovih listkov ter pekač potisnemo v ogreto pečico. V ponvi segrejemo olje. Na segreto olje položimo začinjene zrezke in jih na obeh straneh na hitro popečemo. Zrezke skupaj z maščobo in sokom, ki se je izločil med peko, dodamo v pekač s hruškami in čebulo. Jed pečemo v ogreti pečici še 20 minut.
3. Pekač vzamemo iz pečice ter po mesu in hruškah razporedimo koščke gorgonzole. Potrosimo s preostalimi rožmarinovimi listki in pripravljeno jed postrežemo z izbrano prilogo.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

2 žlici olja

1 čebula

2 veliki hruški

0,5 žlice svežih rožmarinovih listov

700 g debelejših svinjskih zrezkov

50 g gorgonzole

sol in sveže mleti poper

1. Bučo narežemo na 1 cm velike koščke. V ponvi segrejemo tri žlice olivnega olja in na njem bučne koščke med mešanjem pražimo 5 do 7 minut, da nekoliko zmeščajo. Polovico kosov damo na stran, drugo polovico pa stresemo v multipraktik in gladko zmiksamo. Po potrebi prilijemo malo vroče vode.
2. V večji kozici segrejemo dve žlici oljčnega olja in na njem posteklenimo riž. Zalijemo ga z zajemalko vroče jušne osnove ter mešamo toliko časa, dokler ne vpije vse tekočine. Postopek zalivanja in mešanja nadaljujemo še približno 15 minut oziroma toliko časa, dokler nam ne ostaneta samo še dve zajemalki jušne osnove.
3. Prihranjeno polovico bučnih kosov zrežemo na drobne koščke in stresemo v kozico z rižem. Dodamo še bučni pire, sol in poper ter vse skupaj dobro premešamo. Zalijemo s preostalo jušno osnovo in kuhamo še toliko časa, da tekočina povpre, riž pa se zmešča.
4. Ko je riž kuhan, kozico odstavimo ter v rižoto vmešamo maslo in polovico naribanega parmezana. Premešamo, pokrijemo in pustimo stati 5 minut. Pripravljeno rižoto pred postrežbo potrosimo s parmezanom ter po želji okrasimo z ocvrtimi žajbljevimi listki.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

600 g na kose narezane očiščene hokaido buče

300 g riža carnaroli

1,3 l vroče zelenjavne jušne osnove

5 žlic olivnega olja

30 g masla

80 g naribanega parmezana

Sol in sveže mleti poper

1. Jabolka olupimo in razrežemo na četrtine. Odstranimo peclje in peščiča, nato pa jih narežemo na manjše kose, katere stresemo v kozico. Dodamo navaden in vaniljev sladkor, limonin sok, limonino lupinico in cimet.
2. Kozico pristavimo na kuhalnik in pokrijemo. Jabolka na nizki temperaturi dušimo 10 do 15 minut (toliko časa, da se zmehčajo, a so še vedno čvrsta). Med dušenjem jih občasno nežno premešamo.
3. Medtem ko se jabolka dušijo, pripravimo piškote. Stresemo jih v kuhinjski mešalnik in drobno zmeljemo. Lahko jih tudi stresemo v vrečko in zdrobimo z valjarjem. Smetano v skledi z ročno metlico stepamo toliko časa, da se nekoliko zgosti, a je še vedno tekoča.
4. Dušena jabolka razporedimo po kozarčkih. Potrosimo jih z zdrobljenimi piškoti ter okrasimo s smetano. Pripravljeno sladico postrežemo.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

4 kiselkasta jabolka

40 g sladkorja

1 vrečka vanilij sladkorja

2 žlici limoninega soka

½ žličke mletega cimeta

limonina lupinica

70 g piškotov (čokoladnih, polnozrnatih, orehovih ipd.)

100 ml sladke smetane za stepanje

1. Pečico segrejemo na 220 stopinj Celzija. V skledo ubijemo jajca in jih z ročno metlico dobro razžvrkljamo. Dodamo navaden in vaniljev sladkor, sol, mleko in moko ter mešamo toliko časa, da dobimo gosto tekoče testo brez grudic.
2. Na kuhalnik pristavimo litoželezno ponev in jo segrejemo. Dodamo maslo in ko se raztopi, ponev z nagibanjem levo in desno čim bolj enakomerno namastimo. V namaščeno vročo ponev vlijemo testo. Ponev s testom za 20 minut potisnemo v ogreto pečico. Palačinka je pečena, ko se napihne in po vrhu lepo zlato rjavo zapeče.
3. Medtem ko se palačinka peče, pripravimo jabolka. Najprej jih operemo, potem pa razrežemo na krhle, katerim odstranimo peške in peščišča. V kozici na srednji temperaturi stopimo maslo. Dodamo jabolka in jih med občasnim mešanjem kuhamo 5 minut. Prilijemo limonin sok, dodamo navaden in vaniljev sladkor, dobro premešamo in kozico pokrijemo. Pustimo, da se jabolka na nizki temperaturi dušijo 10 do 15 minut (toliko, da se zmehčajo, a še vedno ostanejo čvrsta), med dušenjem pa jih občasno premešamo.
4. Ponev s pečeno palačinko previdno odstranimo iz pečice. Obložimo jo z dušenimi jabolki, potrosimo s sladkorjem v prahu in takoj postrežemo.



SESTAVINE ZA 4 OSEBE

2 žlici masla za jabolka + 2 žlici masla za palačinke

2 žlici limoninega soka

1 ščepec soli

2 veliki kiselkasti jabolki

3 jajca

40 g sladkorja za jabolka + 60 g za palačinke

2 vrečki vanilij sladkorja

160 ml mleka

80 g moke

OKUSNOJE

KLIKNI ZA VEČ RECEPTOV