

1. - 7.3.2010 - GOSTIŠČE GAČNK

Ponedeljek: dnevna gobova juha, pečenica z zeljem ter domačimi žlikrofi

Priprava gobove juhe: Najprej prepražimo čebulo, kateri dodamo česen, majaron, rožmarin, lovorjev list, malo popra ter zrezane jurčke in lisičke. Prepražimo, zalijemo z vodo ali govejo juho.

Posušenim gobam dodamo vodo, spasiramo s paličnim mešalnikom in zlijemo v vrelo gobovo juho. Po potrebi dosolimo ter potresemo s peteršiljem.

Torek: Zelenjavna juha, telečja pečenka, špinačni zeleni rezanci, solata

Priprava pečenke: Telečje pleče ali stegno dva dni pred peko v pekaču namažemo z začimbami, čebulo ter jušno zelenjavo. Na dan peke teletino osolimo, posebej pregrejemo olje ter ga polijemo čez teletino, da meso zakrknje. Med peko ga polivamo z lastnim sokom in govejo juho, da se nam pečenka ne presuši. Ko je pečeno, meso vzamemo iz pekača, osnovo prepasiramo, precedimo in iz nje naredimo omako, kateri smo dodali na rezine zrezano teletino.

Namig 1.: teletino lahko prešpikamo s slanino, ki ji bo dala poseben vonj in okus

Namig 2.: korenje ostrgamo ter napol skuhamo. Z nožem teletino prebodemo ter jo napolnimo z napol kuhanim korenjem. Na tak način pripravimo visoško pečenki.

Sreda: pasulj z domačo čepleško klobaso ter sveže naribanim hrenom, kokosove palačinke

Priprava pasulja: beli fižol prejšnji dan namočimo. Na dan kuhanja fižol zavremo, odcedimo ter na novo zalijemo s hladno vodo ali juho. Dodamo čebulo, začimbe, med njimi mora biti nujno šetraj. Posebej v ponvi prepražimo slanino, dodamo moko, paradižnikovo mezgo, sladko papriko, česen, zalijemo s hladno vodo ter razkuhamo in dodamo že kuhanemu fižolu. Nazadnje dodamo peteršilj ali drobnjak.

Namig: če izpustimo dodatek slanine, smo pripravili tudi dobro vegetarijansko jed.

Četrtek: Cvetačna juha, svinjska ribica v testu, zeleni beluši zaviti v slanino, solata

Priprava belušev (špargljev): Beluše skuhamo v visoki kozici z debelejšim delom navzdol, mehkejši del ne sme biti v vodi. Odcedimo, ohladimo. Beluše zavijemo v slanino (če so manjši 2-3), pokapamo z olivnim oljem ter postavimo v že ogreto pečico. Jed lahko uporabimo tudi kot samostojno, saj je hitro pripravljena ter odličnega okusa.

Namig: Beluši prekriti samo s sirom so dobra jed za vegetarijance.

Petek: lignji v solati, dagnje na buzari (bela), marinirana jabolka

Priprava lignjev: lignje očistimo ter skuhamo v slanem kropu, kateremu dodamo malo kisa. Kuhamo nekaj minut, odcedimo, ohladimo in zrežemo na kolobarje, na kocke narežemo papriko, paradižnik, čebulo. Dodamo zrezane olive, česen, peteršilj, olivno olje, balzamični kis, belo vino, poper ter limonin sok. Vse skupaj rahlo premešamo, po potrebi dosolimo ter postavimo za 30 min v hladilnik, da se okusi prepojijo.

Sobota: česnova juha, puran po rokovnjaško, krompir na mleku, solata

Priprava purana po rokovnjaško: ocvrtemu puranjemu zrezku dodamo slanino, sir ter ga zapečemo v pečici.

Namig: namesto slanine lahko uporabimo prepražen čemaž, jurčke itd.

Priprava krompirja na mleku: Pekač premažemo z maslom ter vanj položimo olupljen na kolobarje narezan krompir. Mleku dodamo sol, s katerim smo prekrili krompir. Pečemo ga v že prej ogreti pečici na 180 stopinjah. Krompir na mleku je tudi odlična jed za vegetarijance.

Dober tek vam želi osebje Gostišča Gačnk v Logu, ki se priporoča za obisk!