

RECEPTI – HOTEL CERKNO

PONEDELJEK, 26.04.2010

brokolijeva juha s skuto

svinjska ribica v testu

riž z bučkami

solata –berivka

jagode s smetano

BROKOLIJEVA JUHA S SKUTO

Količine za 4 osebe

1 čebula

1 krompir

400 g brokolija

2 žlici oljčnega olja

1 liter vode

1 zelenjavna kocka

4 žlice manj mastne skute

sol

popper



Čebulo na drobno sesekljamo. Krompir olupimo, operemo in narežemo na kocke. Brokoli dobro operemo in narežemo.

V loncu segrejemo olje, dodamo čebulo in jo nekaj časa pražimo. Dodamo krompir in brokoli, prilijemo vodo z zelenjavno kocko. Kuhamo 20 min. Ko je juha kuhana, jo spasiramo s paličnim mešalnikom. Dodamo ji skuto, sol in poper ter dobro premešamo.

Juha ki sem jo predstavila, je zelo okusna in osvežilna. Priporočam jo v vročih dneh.

Juhe nam zbujajo tek in potešijo lakoto. Dopolnjujejo obroke, lahko pa jih ponudimo kot samostojne jedi.

TOREK, 27.04.2010

zdrobova juha

goveji zrezek s paradižnikovo skorjico

testenine s šparglji

motovilec

vaniljeva krema

GOVEJI ZREZEK S PARADIŽNIKOVO SKORJICO

Količine za 4 osebe

500g svežega paradižnika

2 stroka česna

3 žlice sončničnega olja

sol

poper

beli sladkor

4 kosi govedine (stegno)

2 žlici sladke smetane

100g parmezana

1 žlica poprovih zrn



Paradižnike damo za par sekund najprej z vrelo, nato pa z mrzlo vodo, da jih lažje olupimo. Narežemo jih na koščke. Česen drobno sesekljamo.

Na olju prepražimo paradižnik in česen. Dodamo sol, poper in sladkor. Ob stalnem mešanju kuhamo toliko časa, da se zgosti.

Goveje zrezke potolčemo, solimo, pečemo približno 3 min na vsaki strani.

Paradižnikovo omako zmešamo s smetano in po okusu začínimo.

Zrezke enakomerno porazdelimo po pekaču. Prelijemo jih s paradižnikom in potresemo z naribanim parmezanom. V pečici jih pečemo približno 30 minut, dokler ne nastane hrustljivo rumena skorjica.

Na koncu zrezke posujemo še s poprovimi zrn.

SREDA , 28.04.2010

telečja ragu juha

polpeti s porom

pečen krompir z žajbljem

solata

ajdova palačinka s suhim sadjem in medom

AJDOVA PALAČINKA S SUHIM SADJEM IN MEDOM

Testo

2 jajci

3 dl manj mastnega mleka

200g bele pšenične moke

50g ajdove moke

beli sladkor

sol

sončnično olje

Nadev

100g suhega sadja (hruške, jabolka, slive)

30g masla

30g medu

rum

limonin sok

30g brusnične marmelade

Iz sestavin pripravimo testo za palačinke, nato palačinke spečemo.

Priprava nadeva

Suho sadje skuhamo v majhni količini vode. Ko je sadje kuhano, ga narežemo na majhne koščke.

V ponev damo maslo, dodamo med, narezano sadje. Da je vse skupaj bolj sočno, dodamo še malo vode, v kateri smo kuhali suho sadje. Vse skupaj malo pokuhamo, da se sadje prepoji s tem sokom. Na koncu dodamo še malo limoninega soka in ruma.

Palačinke namažemo z brusnično marmelado, jih zvijemo ter damo na krožnik. Čez palačinke prelijemo nadev iz suhega sadja. Dekoriramo s stepeno smetano.

Te palačinke so naša letošnja novost, in vam zagotavljam, da so zelo dobre.

ČETRTEK, 29.04.2010

ocvrta kaneloni z jurčki in gorgonzolo

**piščančji zrezek z jabolki
skutni žličniki
solata**

borovničevi mafini

PIŠČANČJI ZREZEK Z JABOLKI

500g piščančjih prsi

sol

popper

20g masla

2 jabolki

1 čebula

250ml zelenjavne juhe

2 žlici gorčice

2 žlici kisle smetane

2 čajni žlički pšenične bele moke



Priprava

Iz piščančjih prsi narežemo zrezke, jih potolčemo, solimo in popramo.

V ponvi segrejemo maslo in na njem popečemo zrezke.

Jabolki operemo, olupimo in narežemo na krljce. Čebulo olupimo in jo sesekljam.

Pečene zrezke vzamemo iz ponve. Na tej maščobi popečemo čebulo, nato pa ji dodamo še jabolčne krljce. Prilijemo juho in dušimo nekaj minut.

V posodici zmešamo gorčico, moko in kisló smetano. Omako dodamo v ponev in premešamo. Vse skupaj kuhamo še približno 5 minut.

Tej omaki dodamo pečene zrezke, vse skupaj pregrejemo in ponudimo.

PETEK, 29.04.2010

zelenjavna juha

srnin medaljon z gobami

polenta z rukolo in mozzarelo

glazirana hruška

solata

jabolčna rezina s prelivom

JABOLČNA RERZINA S PRELIVOM

Testo

150g bele pšenične moke

50g belega sladkorja

1 jajčni rumenjaki

1 kavna žlička pecilnega praška

100g margarine

700g jabolk

Sestavine za preliv

180g kisle smetane

50g belega sladkorja

1 jajčni rumenjaki

1 vanilin sladkor

2 jajčna beljaka



Priprava testa

Iz moke, sladkorja, rumenjaka, pecilnega praška in masla zgnemo testo. Testo naj počiva približno 30 min, nato ga razvaljamo in položimo v pekač.

Priprava nadeva

Jabolka operemo in naribamo. Položimo jih na testo in pečemo 20 min na 190° C.

Priprava preliva

V posodo damo kislo smetano, sladkor, rumenjaki, vanilin sladkor in sneg iz 2 beljakov ter vse skupaj dobro premešamo. Po 20 min pečenja rezino prelijemo s prelivom in pečemo še 20 min na 190° C.

Nasvet

Namesto jabolk lahko uporabimo tudi češnje ali višnje.

SOBOTA , 30.04.2010

hobotnica v solati

jagnječji paprikaš

vodni vlivanci

solata

sladoled z vročimi višnjami

HOBOTNICA V SOLATI

1 kg hobotnice

sol

limonin sok

česen

peteršilj

oljčno olje

1 dl belega vina



Priprava

Hobotnico damo kuhati v slano vodo z žličko limoninega soka. Kuhamo približno 1 uro. Ohladimo in postrgamo kožo, ki odstopa, drugo pustimo.

Hobotnico zrežemo na koščke, dodamo sesekljan česen, sesekljan peteršilj, olivno olje, belo vino in limonin sok.

Če je potrebno, še dosolimo in pustimo nekaj ur v hladilniku, da se prepoji ter ohladi

Postrežemo jo kot hladno predjed, lahko tudi kot samostojno jed.