

## GOSTILNA NEBESA IDRIJA

### PONEDELJEK

**goveja juha (od nedelje)**

**mesne kroglice**

**gratiniran pire krompir**

**kremni regrat**

#### **KREMNI REGRAT**

4 osebe

- 200 g regrata
- malo slanega kropa
- 40 g masla ali margarine
- 20 g moke
- 1 strok česna
- sol
- . poper
- muškati orešček
- 1 dl kisle smetane

Oprane regratove liste damo kuhat v slan krop. Vrejo na okoli 3 minute, nato jih odcedimo. Vode ne zavržemo. Ko se nekoliko ohladijo, jih spasiramo s pomočjo kuhinjskega strojčka, če tega nimamo, pa se jih lotimo z nožem in jih nasekljamo. Na maslu ali margarini svetlo prepražimo moko, ji dodamo sesekljan česen in ko zadiši prilijemo malo vode, ki nam je ostala od kuhanja. Razmešamo in gladko razkuhamo. Dodamo sesekljan regrat, solimo, popramo in začinimo z muškatnim oreškom. S slednjim bodimo zelo previdni, ker nam lahko kaj hitro pokvari okus. Po potrebi dolijemo še vode od kuhanja. Pokrito na majhnem ognju dušimo še 10 minut in nazadnje dodamo razmešano kislno smetano.

### **TOREK**

**telečja ragu juha**

**špargljev zavitek s kozjim sirom**

**primorski radič s čemaževimi listi in fižolom**

#### **ŠPARGLJEV ZAVITEK S KOZJIM SIROM**

4 - 6 OSEB

- 1 zavitek vlečenega testa
- 500 g zelenih gojenih špargljev
- 200 g svežega kozjega sira
- 1 jajce
- 50 g sveže naribanega parmezana
- 3 žlice oljčnega olja
- sol
- poper

Šparglje očistimo, jim odstranimo trde dele in na hitro operemo pod tekočo hladno vodo. Na hitro jih prevremo v slani vodi, odcedimo in narežemo na 1 cm velike koščke. Olje segrejemo v ponvi in na njem popražimo šparglje. Stresemo jih v skledo, ko se nekoliko ohladijo, dodamo zdrobljen svež kozji sir, nariban parmezan, sol in poper ter dobro premešamo.

Testo šele sedaj vzamemo iz zavitka. Navadno je v enem zavitku 6 listov. Po dva in dva lista združimo, premažemo s stepenim jajcem in na rob vsakega naložimo eno tretjino nadeva. Zvijemo, položimo v pekač, obložen s peki papirjem ter še po vrhu namažemo z jajcem. Pečemo 20 minut v pečici, segreti na 200° C. Postrežemo kot toplo predjed ali pa samostojno s skledo solate.

## **SREDA**

### **zeliščna juha**

#### **svinjski file v naravni omaki**

#### **kus kus z zelenjavo na žaru**

#### **vanilijev sladoled s toplim sadnim prelivom**

## **ZELIŠČNA JUHA**

4 OSEBE

- 250 g krompirja
- 20 g olja
- 50 g čebule
- 1 strok česna
- 1,25 l zelenjavnega odcedka ali blage juhe
- 100 g svežih špinačnih listov
- sol, poper,
- 3 žlice svežih sesekljanih zelišč ali po okusu posušenih (bazilika, majaron, šetraj, drobnjak, čemaževi listi, melisa...)
- 1 rumenjaki
- 1 žlica kisle smetane

Na ne preveč segreti maščobi prepražimo drobno sesekljano čebulo in na kocke narezan olupljen krompir, dodamo česen, in ko zadiši zalijemo. Ko je krompir na pol skuhan, dodamo očiščene in oprane špinačne liste. Kuhamo do mehkega in nato s paličnim mešalnikom spasiramo v kremno juho. Po okusu solimo in popramo ter dodamo sesekljana zelišča. Juho prevremo, odstavimo in po petih minutah primešamo legir – gladko razmešan rumenjaki s kislom smetano. Juhe za tem ne segrevamo več, ampak jo takoj ponudimo.

## **ČETRTEK**

### **Zelenjavna mineštra (lahko tudi kakšna druga)**

#### **jagodni cmoki**

4 OSEBE

- 500 g krompirja
- 180 g ostre moke
- 20 g pšeničnega zdroba
- 30 g masla
- 1 jajce
- slan krop
- 12 lepih, malo večjih sladkih jagod
- 12 kock sladkorja
- maslo in drobtine za zabelo
- cimet, vanilijev sladkor

Krompir olupimo in skuhamo. Še vročega pretlačimo in mu dodamo maslo, da se raztopi. Ko se vse skupaj nekoliko ohladi, dodamo moko, zдроб, jajce in na hitro pognetemo v testo. Krompirjevega testa nikoli ne gnetemo predolgo, saj postane lepljivo in vlecljivo in ko takega utrdimo še z moko, kot posledico dobimo trde cmoke, ki spominjajo na gume.

Iz testa narežemo 12 enakih koščkov, ki jih potlačimo, da postanejo okrogle oblike. V vsakega damo oprano in očiščeno čez pol prerezano jagodo, med katero smo dali kocko sladkorja. Zavijemo in pazimo, da dobro zapremo. Cmoke kuhamo v slanem kropu še kake 3 minute po tistem, ko so priplaval na površino. S penovko poberemo in odcedimo, prelijemo z na maslu prepraženimi drobtinami in posujemo s cimetom in vanilijevim sladkorjem.

## **PETEK**

**nadevani lignji z ajdovo kašo in čemažem  
blitva s krompirjem  
pečeno jabolko**

### **NADEVANI LIGNJI Z AJDOVO KAŠO IN ČEMAŽEM**

4 osebe

- 700 g srednje velikih očiščenih lignjev
- 50 g čebule
- 200 g kuhane ajdove kaše
- 50 g slanine
- 2 žlici oljčnega olja za nadev
- šopek čemaževih listov
- 1 jajce
- sol
- poper
- po potrebi drobtin
- olje za peko

Lignje operemo pod mrzlo vodo in jih na krpi osušimo. Čebulo seseklamo, slanino narežemo na drobne kockice, lovke lignjev drobno seseklamo. Na oljčnem olju prepražimo čebulo, dodamo slanino in ko je vse skupaj lepe rumene barve, dodamo sesekljane lovke. Vse skupaj dobro prepražimo, dodamo kuhano ajdovo kašo. Odstavimo. Nadev začинimo z na rezance narezanim čemažem, soljo in poprom ter povežemo z jajcem. Če je nadev prerede, potem dodamo malo krušnih drobtin in premešamo. Z nadevom nadevamo lignje. Na vrhu jih zašpilimo z zobotrebcom. Lignje obrišemo ( nadevanje je precej neprijetno opravilo ) in jih spečemo na ponvi, kjer smo segreli malo olja. Lahko jih spečemo tudi na žaru. Lignji se pečejo slabih 10 minut.

## **SOBOTA**

**čemaževa kremna juha  
puranji file po grajsko  
zelenjavni riž  
solata  
jagode in čokolada**

### **PURANJI FILE PO GRAJSKO**

- 8 manjših puranjih filejev
- sol
- curry prah
- česen v prahu
- 100g moke za paniranje
- 2 jajci
- olje za cvrtje
- 8 rezin budjole
- 160 g naribanega sira ( npr. jošt)
- 250 g špinačnih listov
- muškator oreh
- poper
- 2 jajci
- 2 dl kisle smetane

Puranje fileje posolimo, potresemo s curry prahom in česnom v prahu in jih pomokamo. Potopimo jih v stepena jajca in ocvremo.

Špinačne liste blanširamo v vreli vodi. Nekoliko ohlajene sesekljam in začinimo s soljo, poprom, muškarnim oreškom in česnom v prahu.

Pekač pred pečenjem na debelo namažemo s kislom smetano. Vanj zložimo ocvrte fileje, nanje naložimo začinjeno špinačo, nanjo pa še budjolo in nariban sir. Rumenjake ločimo od beljakov in jih zmešamo s kislom smetano, iz beljakov pa naredimo sneg, ki ga narahlo umešamo v mešanici rumenjakov in smetane. Na obložene fileje polagamo kupčke preliva in jed gratiniramo v pečici 15 minut pri temperaturi 200°C.

Če se nam jed med peko preveč izsuši, na pekač zlijemo malo mleka.