

HLADNA PREDJED: SIPINA SOLATA S CVETOVİ TROBENTIC

Potrebujemo:

cca 1kg veliko sipo
žlica nasekljanega svežega peteršilja,
3 žlice olivnega olja
žlička vinskega kisa ali nekaj kapljic limone,
sol in poper,
pest sveže nabranih cvetov trobentic.

V slanem kropu do mehkega skuhamo veliko sipo. Ohlajeno sipo narežemo na tanke trakove, po potrebi dodamo sol, popoprano, dodamo nasekljan peteršilj, olivno olje in po želji nekaj kapljic kisa ali limone. Dobro premešamo in postrežemo na listu mehke solate ter potresemo s cvetovi sveže nabranih trobentic.

TOPLA PREDJED: JAKOBOVE POKROVAČE ALI KAPESANTE Z JABOLKI

Potrebujemo:

3 školke na osebo
olivno olje,
belo vino
sol
jabolko

Jakobove pokrovače (ali klapavice, britvice, kaneštrele, Lepotke...) zložimo na pladenj, posolimo, polijemo z olivnim oljem in nekaj kapljicami dobrega belega vina, potresemo z na drobno naribanim jabolkom in damo za 5-7 minut v dobro ogreto pečico. Zraven postrežemo kruh, ki smo ga pokapali z olivnim oljem in popekli v pečici ob kapesantah.

JUHA: LAHKA POSTRVJA JUHA Z ZELENJAVO

Potrebujemo:

1 kg jušne zelenjave
1 kg postrvi
šopek drobnjaka
olivno olje
sol poper

Jušno zelenjavo narežemo na kocke velikosti oreha in skuhamo dobro bistro juho. Postrvi sfiletiramo in narežemo na kocke kakor smo narezali zelenjavo. Ko je juha kuhana (cca 1 ura), previdno damo v juho kose postrvi, potresemo z drobnjakom in kuhamo še 5 minut. Postrvjo juho postrežemo v globoke krožnike, pokapamo z olivnim oljem in sveže naribanim poprom.

PRV I KROŽNIK - TESTENINE S ŠKAMPOVIMI REPKI IN DIVJIMI ŠPARGLJI

Potrebujemo:

0,5 kg testenin, po želji, najboljši so domači rezanci

šopek divjih špargljev
20 dag očiščenih škampovih repkov
olivno olje, maslo
sol

Medtem, ko se kuhajo testenine, damo v mrzlo ponev žlico olivnega olja, narezane divje šparglje in škampove repke (divje šparglje nadomestimo z naribanimi bučkami, narezanim treviškim ali belgijskim radičem ali čemaževim pestom). Rahlo prepražimo in zalijemo z decilitrom vode v kateri se kuhajo testenine. Po potrebi dosolimo. Testenine odcedimo, primešamo omaki in pustimo še kako minuto, da se spojijo okusi. Preden postrežemo dodamo lep kos masla.

GLAVNA JED: RIBA V PEČI Z ZALENJAVA

Potrebujemo:

Večjo morskoro ribo ali postrv
1 kg sveže zelenjave (bučke, mlado korenje, paprika, čebula, česen, paradižnik, češnjevica, stebelna zelena...)
olivno olje
belo vino
sol, poper

Pečico ogrejemo na 200 stopinj. Zavremo dober liter osoljene vode v katero za par minut potopimo na enake kose narezano zelenjavo, odcedimo in vodo prihranimo. V pekač damo osoljeno in popoprano ribo. Prelijemo jo z nekaj žlicami vrelega olja ter damo v ogreto pečico. Po približno 15 minutah vzamemo pekač iz peči in ribo poškropimo z dobrim belim vinom, ter obložimo z blanširano zelenjavo in zalijemo z malo vode v kateri smo blanširali zelenjavo.

Riba je pečena, ko se na najdebelejšem delu meso dvigne od kosti. Zelenjava naj bo še malo hrustljava. Ribo postrežemo kar v pekaču na sredino mize, na krožnik naložimo mešano zelenjavo in nanjo položimo kose pečene ribe, ki jih prelijemo s sokom v katerem se je riba pekla z zelenjavo.

SLADICA: ANGELSKA SLADICA

Potrebujemo:

za testo

5 jajc
15 dag sladkorja
20 dag moke
2 dag kakava

za premaz

4,5 dcl beljakov
22 dag sladkorne moke
0,5 dcl ruma

za obliko in dekoracijo

10 dag dobre čokolade
5 dag zmletih prepraženih lešnikov
nekaj svežih jagod

Jajca, sladkor in 5 žlic vrele vode penasto stepemo z mešalnikom in s šibo, na roke vmešamo moko s kakavom. V pomaščen in s peki papirjem obložen pekač premera 30x40 cm vlijemo rahlo zmes in spečemo v ogreti pečici na 175 stopinj približno 10 minut.

Beljake in sladkor stepamo nad soparo da postane zmes vroča, odstavimo in naprej mešamo z mešalnikom da se beljakova zmes strdi.

Pečen biskvit navlažimo z rumom, ki smo ga razredčili z decilitrom vode. Namažemo z beljakovo peno, potresemo z mletimi in prepraženimi lešniki in prelijemo s stopljeno čokolado.

Z okroglim modelčkom izrežemo kroge, jih postavimo na krožnik. Okrasimo s svežimi jagodami, narezanimi v obliki angelskih kril.

Pripravila sem vam šest receptov, ki sestavljajo slavnostno kosilo s pridihom pomladi.

Ko se pripravljate na kuhanje je zelo pomembno, da v jed, ki jo ustvarjate vložite vso pozitivno energijo in da mislite dobro na osebe, katerim jed pripravljate. Zagotavljam vam, da bo jed odlična, vaši gostje pa zadovoljni in srečni.

Prav gotovo veste, da človek ne živi le od hrane....
Želim vam obilo užitkov.

Debora von Kastelmur