

# Kuhajmo skupaj



1001

TISOCINENDAR.SI

# Adriano, okusen namaz iz svežih sandel

## Sestavine

300 g svežih sardel	4 stroki česna
1 žlička gorčice v zrnu (z vinom)	2 žlici masla
2 žlici kisle smetane	sveže mlet črni poper
1 žlička italijanske mešanice začimb Nomu	sol

## Priprava

Sardelam odstranimo glave in drobovino. Dobro jih speremo pod tekočo vodo, najprej po notranjosti, nato odplaknemo še luske. Očiščene ribe prestavimo na kuhinjsko krpo in jih osušimo. Česen na grobo narežemo. V široki ponvi segrejemo maslo. Ko se začne peniti, dodamo sardele in česen. Blago posolimo in pražimo na srednje močnem ognju 3 minute na eni in 2 minuti na drugi strani. Pečene in nekoliko ohlajene sardele očistimo, posolimo in začинimo z italijanskimi začimbami ter poprom. Dodamo gorčico in maso prelijemo z maščobo od pečenja ter česnom. Vse skupaj pretlačimo in pri tem uporabimo vilice, da ohranimo vlakna mesa. Dodamo žlico smetane, pretlačimo, nato dodamo še drugo žlico smetane in še zadnjič pretlačimo. ▽ hladilniku bo namaz zdržal do tri dni. Ponudimo ga z dobrim domačim kruhom.



# Polnjena hokaidka s črnim rižem, lečo in še čim

## Sestavine

1 srednja buča hokaido	2 pesti orehov
125 g črnega riža	2 žlici olja
150 g črne leče	1–2 žlici rdečega vina
1 por	2 ščepa provansalske soli
1 steblo zelene	1 žlica sojine omake
1 pastinak	

## Priprava

Bučo operemo, odrežemo ji pokrov in jo izdolbemo. Znotraj in zunaj jo natremo z oljem in začimbno soljo. Riž in lečo skuhamo po navodilih na embalaži. Zelenjavo nasekljamo, popražimo na olju, solimo in dušimo 10 minut. Primešamo nasekljane orehe, vino in sojino omako. Po okusu posolimo s provansalsko soljo. S to mešanico napolnimo pripravljeno bučo. Zavijemo jo v alufolijo, položimo v lonec ali pekač in pečemo na 180 °C 90 minut. Nato folijo odstranimo in pečemo še pol ure.

Zulejka Javeršek

[www.uglasena-kuhinja.com](http://www.uglasena-kuhinja.com)



# Pečenice v aromatični omaki iz temnega piva

## Sestavine

- 2 žlici oljčnega olja
- 6 parov manjših pečenic
- 10 rezin dimljene slanine
- 4 šalotke
- 4 korenčki
- 2 žlici sladke začimbne mešanice Nomu
- 3 žlice moke
- 440 ml temnega piva Guinness
- juha (15 ml goveje jušne osnove Nomu in 500 ml vode)
- 1 žlica gorčice s celimi zrni
- 3 žlice paradižnikovega koncentrata
- 1 žlica Worcestershire omake ali jabolčnega kisa
- popper

## Priprava

Pečico ogrejemo na 170 °C. Na žlici olja na hitro z obeh strani popečemo klobase, jih poberemo in shranimo na toplem. V istem loncu popečemo na trakce narezano slanino, da se obarva rjavkasto. Dodamo na kocke narezano šalotko, ki naj postekleni, nato pa še na debele palčke razrezano korenje in sladko začimbno mešanico. Pražimo 10 minut, nato vse sestavine pospravimo na rob in v lonec dodamo žlico olja ter moko, ki naj malo zarumeni. Zalijemo s pivom, ki naj zavre, nato dolijemo juho, gorčico, paradižnikov koncentrat in Worcestershire omako ali kis. Dodamo klobase, popramo in zavremo. V pečici pečemo 1,5–2 uri, odvisno, kako gosto jed želimo.



# Frangipane hruškova pita z mandljevim nadevom in praženimi lešniki

## Sestavine

180 g ajdove moke	150 g masla
60 g riževe moke	110 g sladkorja
120 g masla	160 g olupljenih in mletih mandljev
50 g sladkorja v prahu	1 jajce
1 jajce	2 brizga vanilijeve paste Nomu
3 žlice mrzle vode	1 žlica pomarančnega likerja
2 brizga vanilijeve paste Nomu	4 velike hruške
ščepljani soli	60 g praženih, olupljenih in grobo sesekljanih lešnikov

## Priprava

V posodo presejemo obe vrsti moke (lahko uporabimo tudi navadno moko), dodamo sladkor, sol in na koščke narezano mrzlo maslo. Vse skupaj premešamo, da nastanejo drobtinice. Dodamo še jajce, vanilijevo pasto in vodo. Na hitro zgnetemo testo, ga zavijemo v prozorno folijo in shranimo v hladilniku za najmanj 30 minut.

Za nadev penasto stepemo maslo in sladkor, dodamo jajce in premešamo. Umešamo mandlje, vanilijevo pasto, sol in liker. Testo razvaljamo na približno 5 mm debelo in z njim obložimo namaščen pekač. Dodamo nadev in hruške, ki jih olupimo, očistimo, po dolgem prerežemo čez pol in pahljačasto zarežemo, po vrhu pa potresemo lešnike. Pito pečemo pri 180 °C približno 30 minut.

Špela Jereb Planinšek  
[www.culinaryjourneybyme.com](http://www.culinaryjourneybyme.com)





Morda že veste, da zelo radi zavihtimo  
kuhalnico in kaj dobrega skuhamo, zato smo  
k sodelovanju povabili avtorje slovenskih  
kulinaričnih blogov, ki so za nas – in vas –  
pripravili recepte za štiri  
odlične jedi. Pripravite jih,  
poskusite in uživajte!

V veselje nam je, da  
lahko z vami delimo naše  
ideje. Vam pa hvala, da z nami  
delite svoj čas.

1001  
TISOCINEN DAR..SI

[www.1001dar.si](http://www.1001dar.si)  
[www.facebook.com/1001dar](https://www.facebook.com/1001dar)