

DAS REZEPT FÜR KÄSEKUCHEN

- Recept za skutin kolač



SESTAVINE

Testo:

200 g moke
150 g margarine
150 g sladkorja
1 jajce
1/2 pecilnega praška

Nadev:

4 jajca
500 g skute
200 g sladkorja
1 vanilin sladkor
3/4 l mleka
1 vanili puding
4 žlice moke

DIE ZUTATEN

Der Teig:

200 g Mehl
150 g Margarine
150 g Zucker
1 Ei
1/2 Backpulver

Die Füllung:

4 Eier
500 g Quark
200 g Zucker
1 Vanillin-Zucker
3/4 l Milch
1 Vanille Pudding
4 Löffel Mehl

PRIJAVA

Testo zgneti in ga razporedi po namaščenem tortnem modelu (tudi po robu). Nadev zmešaj in vlij na testo.
Peči pri 180 C, 90 minut.

ZUBEREITUNG

Zutaten zu einem Teig kneten. Auf ein gefettetes Tortenmodell legen (auch an den Rändern). Die Füllung mischen und auf den Teig giessen.
Bei 180 Grad 90 Minuten backen.

ŠPAGETI PO BOLONJSKO

Za štiri osebe:

- 35 dag špagetov
- 25 dag mletega govejega mesa
- 1 čebula
- 1 mala pločevinka pasirane paradižnikove omake

Dodatki:

- olje
- sol
- parmezan
- origano

Priprava: Čebulo in česen narežemo na drobne koščke, nato damo vsebino v ponev in jo dušimo. Temu dodamo še paradižnikovo omako (nikakor ne ketchup!). Čez nekaj časa dodamo še mleto meso, dobro premešamo in vse skupaj dušimo približno pol ure. Med tem še solimo in po občutku dodamo origano.

Ob tem kuhamo še špagete. Ko so "al dente" (to pomeni zgolj, da so primerni za jesti), jih odcedimo. Od pravih Italijanov pa imam informacijo, da jih sploh ni potrebno izpirati.

Ko je hrana kuhana damo špagete na krožnik in v sredino naredimo provizorično luknjico, kamor z zajemalko vlijemo nekoliko mesne omake. Nanjo lahko po okusu dodamo še sir parmezan.

RECEPT ZA ČOKOLADNI MOUSSE

Sestavine (za več oseb vzameš dvojno maso)

0,5 l sladke smetane

3 jajca

4 žlice medu

velika jedilna čokolada (400 g)

250 g masla (1 paket)

Kako pripravimo čokoladni mousse?

Sladko smetano stepeš, jajca in med stepeš v peno. Čokolado z maslom stališ v posodi, ki jo postaviš v lonec vrele vode (ali v loncu, namenjenem posebej za to. Po pravici povedano, se na zelo blagem ognju obnese tudi topljenje v navadni kozici, brez kompliciranja. Samo ne povejte tega velikim kuharskim mojstrom... 😊 Vsekakor je topljenje na pari najbolj zanesljivo). Vse tri stvari (stepeno smetano, jajčno-medeno peno in stopljeno čokolado z maslom) zmešaš v eni posodi in **čokoladni mousse** postaviš v hladilnik (v navadnih ali v ličnih desertnih kozarcih). Boljše je sicer naslednji dan, ampak – kdo bo čakal? 😊

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingredients

0,5 l de crème chantilly

3 œufs

4 cuillères de miel

400 g de chocolat noir

250 g de beurre

Comment préparer la mousse au chocolat?

Battre la crème, battre les œufs et le miel séparément. Faire ramollir le chocolat dans une terrine avec du beurre, au bain-marie et à feu doux. Les trois choses (crème chantilly, mousse d'œufs et du miel et le chocolat avec du beurre) battre ensemble délicatement à l'aide d'une spatule et mettre le mousse au chocolat au frais dans les verres. Le dessert est mieux le jour suivant, mais – qui va attendre? 😊

PIZZA

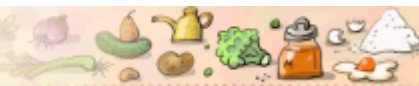
	INGREDIENTI per l'IMPASTO:	SESTAVINE za TESTO:
400 g	farina	moka
300 ml	acqua	voda
1	bustina di lievito di birra	vrečka kvasa
1	cucchiaino abbondante di sale	polna žlička soli
3	cucchiari di olio di oliva	žlice olivnega olja

	INGREDIENTI per la FARCITURA:	SESTAVINE za FILO:
1	barattolo di polpa di pomodoro	Konzerva paradižnikova pulpa (pelati)
	prosciutto cotto	Šunka
1 o 2	mozzarella	Mozzarella
	sale	Sol
	origano	Origano
	aglio	Česen
	olio di oliva	Olivno olje



PIROŠKE S SIROM IN ŠUNKO

Sestavine:



1 vrečka [kvasa](#)
1 žlička začinke
2 žlici mlačnega mleka
150 g kuhanega krompirja
50 g masla
350 g ostre moke
sol
2 rumenjaka
1,5 dl mleka

Nadev:
120 g šunke
1,5 dl kisle smetane
[popper](#), [peteršilj](#)

olje za cvrenje

Postopek:



Kvas, začinko in mleko zmešamo in pustimo na toplem, da vzhaja. Posebej zmešamo moko, kuhan in pretlačen krompir, maslo, sol, rumenjake, vzhajan kvas in s toplim mlekom zamesimo gladko testo.

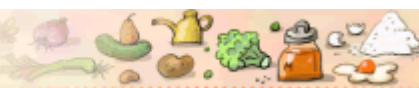
Medtem ko testo na toplem počiva, pripravimo nadev: šunko narežemo na koščke, dodamo popper, nasekljan peteršilj, smetano in zmešamo.

Ko je testo vzhajano, ga razvaljamo na približno 1 cm debelo in zrežemo na oblike 8 x 4 cm. Po dolžini testa damo nadev, ga oblikujemo v piroške (malo večje svaljke) in ocvremo na vročem olju - približno 10 minut. Ponudimo tople s solato, lahko pa tudi hladne z jogurtom.



SIRNIKI

Sestavine:



2 jajci
2 žlici sladkorja
500 g skute
3 žlice moke
1 žlica pecilnega praška
malo moke za paniranje
približno 6 žlic margarine za peko

Zraven ponudimo:
kislo smetano, med ali [marmelado](#)

Postopek:



V skledo ubijemo jajca, dodamo sladkor in stepemo z metlico, dokler masa ni penasta, nato vmešamo skuto. Zmešamo moko s pecilnim praškom in mešanico stresemo v skledo s skuto, sladkorjem in jajci. Mešamo, dokler masa ni brez grudic. V jušni krožnik stresemo malo moke in zlijemo v moko jedilno žlico mase. Krožnik previdno nagibamo sem in tja, dokler ni testo okrog in okrog prevlečeno z moko. Tako delamo eno za drugo majhne palačinke. V ponvi stalimo in razgrejemo žlico margarine. Z žlico polagamo nanjo palačinke in jih pečemo po 3 minute na vsaki strani, da postanejo zlato rjave. Palačinke zlagamo na krožnik in jih hranimo v pečici ogreti na 100 stopinj. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vsega testa (dobimo od 20 do 25 palačink).



BLINI



Testo:
170 g mehke moke
60 g ajdove moke
2 dl mleka
1 jajce
ena vrečka suhega [kvasa](#) (7 g) oz. 25 g pekovskega [kvasa](#)
žlička soli
0,6 dl olja
žlička sladkorja

Nadev:
mala kislá smetana
[marmelada](#)



Najprej v skledi zmešamo obe moki. Nato dodamo jajce, mleko in olje. Na koncu primešamo v skledo še kvas, sladkor in sol. Nato zmes spečemo kot navadne palačinke. Pečene bline nadevamo s kisló smetano ali marmelado, lahko pa tudi s kakšnim drugim vam ljubim nadevom.

ŠPANSKA TORTILJA

100 ml olivnega olja

400 g nemokastega krompirja

1 čebula

5 jajc

0,5 žličke soli

3 ščepce popra

Krompir olupimo, operemo pod tekočo vodo in narežemo na majhne koščke. Koščke krompirja osušimo s papirnatimi brisačkami. Čebulo olupimo in drobno sesekljamo.

Na kuhalnik pristavimo veliko ponev, v kateri na srednji temperaturi dobro segrejemo olivno olje. Na segreto olje stresemo koščke krompirja in sesekljano čebulo, temperaturo nekoliko znižamo in zelenjavo dušimo približno 20 minut. Med dušenjem zelenjavo večkrat premešamo. Krompir mora postati mehak, vendar pazimo, da ne porjavi!

V večjo skledo ubijemo jajca in jih z ročno metlico rahlo razžvrkljamo. Jajca začinimo s soljo in poprom. Na novo skledo postavimo cedilo, v katero stresemo podušeno zelenjavo. Olje, ki odteče, prihranimo, odcejeno zelenjavo pa primešamo k jajcem.

Ponev obrišemo s papirnato brisačko in v njej segrejemo 4 žlice prihranjenega olja. Ko se olje segreje, v ponev vlijemo jajčno mešanico in tortiljo na zmerni temperaturi pečemo 3 do 5 minut. Ko jajca na spodnji strani zakrknejo, na ponev postavimo narobe obrnjen krožnik, na katerega zvrnemo tortiljo. V ponvi segrejemo še malo prihranjenega olja. Nato v ponev previdno dodamo tortiljo in jo spečemo še na drugi strani. Ko se tortilja zlato rjavo obarva tudi na drugi strani, jo stresemo na velik servirni krožnik in pustimo najmanj 5 minut počivati.

Tortiljo razrežemo na četrtine, katere serviramo na krožnike in postrežemo.

Čokoladni mafini (za 12 modelčkov)

Suhe sestavine:

225 g moke

čajna žlička pecilnega praška

1 [vanilijev](#) sladkor

110 g sladkorja

25 g kakava v prahu

100 g čokolade za kuhanje

Mokre sestavine:

1 jajce

175 ml mleka

75 ml olja

Na manjše koščke narežemo čokolado za kuhanje. Ločimo rumenjaka od beljaka.

Rumenjaku dodamo sladkor, vanilijev sladkor, olje ter vse skupaj premešamo z električnim mešalnikom. Dodamo mleko in spet premešamo. Nato dodamo kakav v prahu in moko, h kateri smo primešali pecilni prašek. Počasi premešamo z mešalnikom.

Z očiščenim električnim mešalnikom se nato lotimo beljaka. Ko ga dodobra premešamo, ga ročno vmešamo k masi, dodamo še koščke čokolade za kuhanje, vendar ne vseh (za 2-3 velike žlice koščkov damo na stran za po vrhu mafinov), maso ročno premešamo.

V pripravljene modelčke za mafine damo mase do roba, nato pa po vrhu rahlo potopimo koščke čokolade.

V sredino segrete pečice na 180 stopinj damo modelčke za 25 minut.

FAJITAS

Ingredientes:

- tortillas de trigo
- 1 cebolla media
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- frijoles, 1 lata
- maíz, 1 lata
- salsa (tomate, chili)
- especias "fajita"
- aceite

Lava la verdura, pela y corta la cebolla. También corta toda la verdura en tiras. Pon un poco de aceite en la olla y después de calentar el aceite a una calor media, añade la cebolla – debe volverse "vidriosa". Luego, añade los pimientos. Cuando todo esta tierno, añade la salsa, las especias y, finalmente, los frijoles y la maíz. Si es necesario, añade un poco de agua.

FAJITAS

Sestavine:

- pšenične tortilje
- 1 srednja čebula
- 1 rdeča paprika
- 1 zelena paprika
- 1 konzerva fižola
- 1 konzerva koruze
- salsa (paradižnik, čili)
- začimbe "fajita"
- olje

Umij zelenjavo, nareži in olupi čebulo. Zelenjavo nareži na enake trake. V ponev daj malo olja in ga segrej na srednje vroče, nato dodaj čebulo in jo praži – postati mora "steklena". Dodaj papriko. Ko se vse zmeħča, dodaj še fižol in koruzo. Po potrebi dodaj vodo.

