

Pozdravljen!

Če bi namesto natečaja zlati silvo 08, razpisal natečaj zlato božo 08 za božično jed, bi ti lahko ponudil lososov file na cedrovi deski pečen v Webrovem Goldiju v zasneženi štajerski pokrajini pri -5 stopinjah. Silvestrovanje pa je v naših krogih eno tako druženje, za katerega vsaka familija prispeva nekaj hrane in naša familija je tokrat prispevala:

- kruh lenuh s kozjim sirom in bučkami
- terino iz puranjih jeter in rumenih buč

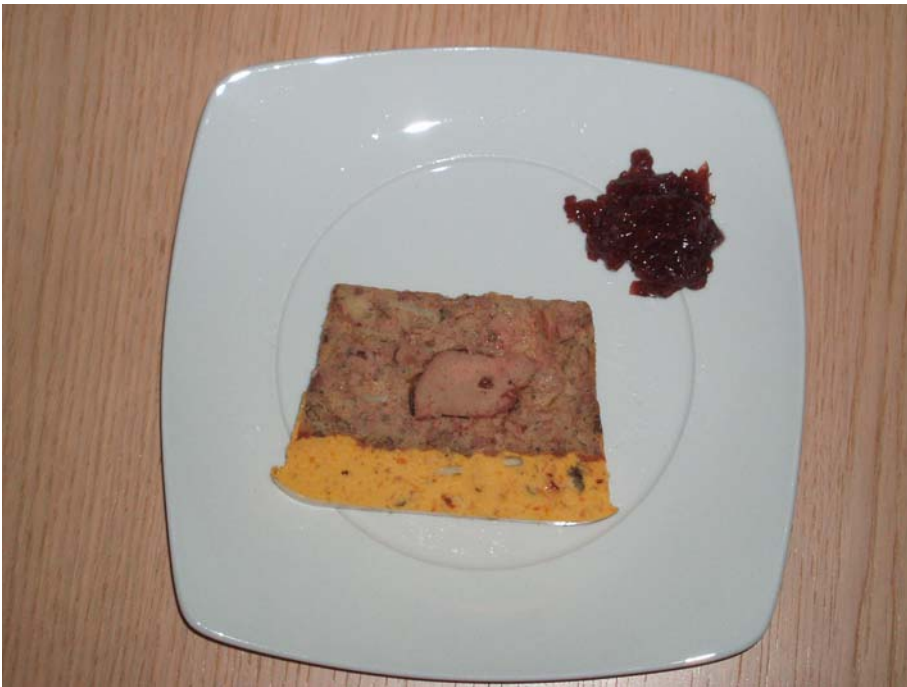
Kruh lenuh s kozjim sirom in bučkami



500 g ostre moke
žlica soli
pol žličke suhega kvasa
3 dl vode
100 g mehkega kozjega sira
ena bučka
brizg olivca

Po že znanem receptu v primerni posodi zamesi (zmešaj) testo iz moke, soli, suhega kvasa in vode in ga pusti vzhajati na sobni temperaturi x-najst ur. Po (recimo) devetnajstih urah kar v posodi, brez kompliciranja, iz testa s kuhalnico iztisni zrak in vmešaj nakockan sir in naribano in ožeto bučko. Naj ponovno vzhaja še kaki dve uri. Razpali pečico in v njej primeren lonec s pokrovom na 250 stopinj. Lonec vzemi iz pečice, kani vanj brizg olivnega olja in s premikanjem lonca olje porazdeli po dnu in stenah lonca. Testo, ki je precej tekoče s pomočjo kuhavnice prelij v lonec, lonec pokrij s pokrovko in vrni v pečico. Peči pokrito pol ure, nato pa še odkrito 15 minut.

Terina iz puranjih jeter in rumenih buč



150 g nakockanega starega belega kruha
500 g puranih jeter
100 šampinjonov
ena mala rdeča čebula
pol pora
4 jajca
pol kozarca rdečega vina
300 g rumene buče
150 g mehkega kozjega sira
pest bučnih semen
dva na soncu posušena in v olje vložena paradižnika
250 ml sladke smetane
dva lista želatine
sol
popper
muškati orešček
origano
posušen timijan
koriander
koromačeva semena
ostra paprika
dva stroka česna
olivno olje
maslo

V ponvi segrej žlico olivnega olja in za oreh masla. Dodaj nakockano čebulo in na trakove narezan por. Popraži. V drugi ponvi na olivcu in maslu popraži na lističe narezane šampinjone. Del jeter oblikuj nekakšne kvadre, ki jih boš, ko bo čas, dal v sredino terine. Ostala jetra sesekljaj. Jajca razžvrkljaj in pomešaj s kruhovimi kockami. Dodaj vino, čebulo, por, šampinjone in jetra. Dodaj ščepec muškatega oreščka in malo origana in timijana. Soli in popraj. Naj vse skupaj stoji kakih 15 minut, da se kruh prepoji. V možnarju stolči žlico koriandrovih in žličko koromačevih semen. Dodaj žlico origana, žličko ostre paprike, žličko soli in malo popra. Tolči naprej, da dobiš praškasto mešanico. Nato dodaj dva stroka česna in brizg olivca. Vse skupaj spremeni v pasto. Bučo operi, nareži na rezine in odstrani semena. Rezine buče namaži s pasto iz možnarja in zloži na pekač z lupino navzdol. Na eni strani pekača pusti prostor. Pečico segrej na 200 stopinj. Primerno posodo obloži s papirjem za peko. Polovico mešanice kruh, jetra in ... daj v posodo. Tiste jetrne kvadre razvrsti vzdolžno po sredini kruhovo-jetrne mešanice in prekrij z drugo polovico. V posodi mora ostati vsaj za dober palec prostora. Posodo s kruhovo-jetrno mešanico daj na prosto stran pekača z bučami in vse skupaj za 40 minut zadegaj v pečico. Posodo s kruhovo-jetrno mešanico daj na stran.

Bučne rezine toliko ohladi, da jih lahko brez posledic vzameš v roko. Loči mehko, pečeno meso buče od lupin in lupine zavrzi. Bučna semena na grobo sesekljaj in na hitro popraži. Suhe paradižnike nareži na kocke. Meso buče zmešaj s sirom, bučnimi semeni in paradižniki.

Želatino namoči v hladni vodi. Sladko smetano segrej, dodaj želatino in vse skupaj dodaj bučnemu mesu in siru. Premešaj in prelij preko pečene kruhovo-jetrne mešanice. Počakaj da se ohladi in strdi, nato pa vsa skupaj prekucni na servirni krožnik in odstrani papir za peko. Voila.

Pa še to: tisti rdeče vijoličasti kupček ob rezini terine je marmelada iz rdeče čebule. A to je že druga zgodba.

Obilo užitkov ob prebiranju receptov,

Sašo (pa ne češpov)