



SILVESTROVA VEČERJA 2011/2012

No pa dajmo! Če že vsi tako radi jemo in tu in tam kaj tudi skuhamo, bo že nekaj ratalo ;) Situacija je sledeča: Božiček mi je letos pod smreko pustil blog, dedek Mraz pa me je povabil na izziv: Zlati Silvo 2012! In če sta se že tako potrudila je fer, da se potrudim še jaz.

Torej, kaj smo pripravili: večerjo, kot se šika. Začenjamo z juho, da nas pogreje, nadaljujemo s stajkom, da nas nasiti in zadnji hod v trdi obliki (vsi vemo, so glavna tradicija Silvesterske večerje opojne substance, klasično tekoče) je domač borovničev sladoled.

Ena izmed najljubših jedi mojih veliko krat nepovabljenih, včasih tečnih, ampak kljub temu vedno dobrodošlih gostov, **Bučkina juha**, drugače poznana tudi kot **Supa, ki hupa**. Ravno dovolj začinjena, da te pogreje, dovolj gosta, da te ne prenasiti in dovolj nekomplcirana, da se nam jo lubi skuhati ☺

Potrebujemo:

- 1 srednja hokaido bučo (ja, mora biti hokaido!)**
- 150 g kuhane čičerike**
- 1 veliko čebulo**
- 3 stroke česna**
- zelenjavno jušno osnovo (domačo, če ne raje brez)**
- 2 č. žlički kurkume**
- 1 č. žlička nastrganega svežega ingverja**
- sol in poper**
- svež čili (po želji)**



Nasekljamo in na kocki masla prepražimo čebulo (miti in legende pravijo, da proti joku pri rezanju čebule pomaga, če imaš v ustih zobotrebec in ga počasi grizljaš...meni pomaga, če imam pri roki kozarec z dobrim vinom ☺). Dodamo nasekljan česen in olupljeno ter na kocke narezano bučo (za ta natančne 3 x 3 x 3cm). Po 5 minutah dušenja dodamo ingver, kurkumo, sol in poper, na odprtem ognju pražimo 1 minuto, nato zalijemo z jušno osnovo (ali vodo), dodamo čičeriko in po želji kak čili, pokrijemo.. Tekočine naj bo dovolj, da sega 2 cm nad vsemi sestavinami. Kuhamo pol ure, čas si popestrimo z izbiro (pokušino) vina, ki ga bomo postregli ob večerji. Ko je buča kuhana (oz. po 30 min) vse sestavine spasiramo (čili lahko odstranimo), poskusimo če je dovolj začinjeno in postrežemo.

Voila!



Pire iz gomoljne zelene... ali krajše **zire**. Sladek, kremast in znan, da nekaterim (ne bi vedla katerim točno 😊) služi kot comfort food.

Olupimo 1 gomolj zelene in 1 mičken krompir, narežemo na krhle in kuhamo do mehkega. Odcedimo, dodamo 1 dcl sladke smetane, žličko masla, sol, spsiramo in že lahko jemo (seveda samo če smo se odločila, da se nam ne lubi čakati na meso)!

Mi smo se potrudili in spekli še meseka 😊

Zdaj pa **steak**. Saj poznate star slovenski pregovor: »Kjer na mizi meso diši, tam Slovenec lačen ni!« 😊

Potrebujemo:

2 goveja stejka (debela do 2 cm, sami se odločite kateri del, npr.: kepca, nizki hrbet,... sam da je domače!)

1 žlica masla

1 žlica olivnega olja

Sol in poper

Za omako:

1 naribano šalotko

1 nariban strok česna

Pol kozarca rdečega vina

1 žlička masla

3 žlice vode

Ponev (največjo in najdebelejšo) segrejemo na najvišjem ognju, dodamo maslo. Ko se maslo neha peniti (ni več jezno), na ponev položimo steak in pustimo da sameva 1-2 minuti. Meso po odkriti strani hitro začinimo s svežim poprom in solimo po okusu, nato obrnemo, začinimo še po drugi strani ter pustimo 1-2 minuti preden preverimo ali je pečeno. Kako pa vemo, če je pečeno? V bistvu simpl, ko keks: s prstom pritisnemo ob zrezek. Če je občutek podoben svežemu mesu (mehko) je zelo surovo, če je živahno (elastično) je srednje pečeno in če ga je vsa poskočnost že minila, je dobro pečen (temu rečemo strokovna razlaga ;)) Ko smo s stejkom zadovoljni, ga položimo na krožnik, pokrijemo s folijo in pustimo, da počiva. Mi pa med tem (tiho, da ne zmotimo mesa pri počitku) pripravimo omako. Iz ponve, v katerem se je peklo meso, postrgamo sokove, a pustimo maščobe (ne briši!!!). V ponev damo šalotko in česen, hitro prepražimo nato zalijemo z vinom (jaz uporabim kar



cabernet sauvignon) in vodo. Počasi kuhamo 10 minut, precedimo in kuhamo naprej, dokler ne ostane samo sirup. Tedaj dodamo maslo in ponev odstranimo iz vročine.

Stake in omaka: checked

Na krožnik položimo malo zire-ja (pireja), nanj položimo steak in čez prelijemo malo omake, damo na mizo, si natočimo še en deci (priporočam cabernet sauvignon iz Brd) nazdravimo in si zaželimo dober tek!



Kuća nije dom bez Plazme

In čez 1 uro in 2 kozaric odličnega konjaka (priporočam Ukrajinskega), je na vrsti sladica! Mi je popolnoma jasno, da se tega po navadi veselijo ženske, med tem ko se moška stran družbe zadovolji s tekočimi opojnimi substancami. Kljub temu ga ni korenjaka, ki bi se odrekel dobri sladici. Zato vzamemo:

200g zmrznjenih borovnic

1,5 dcl jogurta (tekočega)

1dcl sladke smetane

1 banana

1 žlica sladkorja (oz. po potrebi)



In malo mletih piškotov

Stvar je zelo enostavna. V mešalnik vlijemo smetano in jogurt, dodamo banano in sladkor. Zmešamo, nato počasi dodajamo zmrznjene borovnice. Če dodamo vse borovnice na enkrat je težko mešati, če pa dodajamo počasi, vidimo, kdaj je borovnic dovolj, ustavimo mešalnik, pomešamo z lopatko, spet pomešamo,... Nekje na sredini vsega tega mešanja primešamo še piškote (za dodatno hrustljivo strukturo). Jaz uporabljam plazmo... saj veste: Kuća nije dom bez Plazme!

Sladoled je hitro pripravljen, potrebujemo samo malo potrpljenja pri dodajanju borovnic, ugašanju in prižiganju mešalnika in pri vmesnem mešanju z lopatko. Ampak verjemite, se **splača!**



By: Kz

Opozorilo: ves alkohol, svetovan pred med in po času kuhanja, je namenjena izključno za čas silvestrovanja in božičkovanja. Za posledice neupoštevanja tega opozorila ne odgovarjamo!

Še eno opozorilo: besedilo ni lektorirano, zato opozarjam vse slaviste, lektorje, prevajalce ali samo ljubitelje čiste slovenske besede, da ga lahko lektorirajo namesto mene.