

# Maratonci tečejo zadnji krog (leta)



Brief za silvesterski menu:

A/Nahraniti 10 vsejedcev, ki so stalni gostje naše kuhinje in so v tednu pred silvestrovim že dvakrat gostovali pri nas (tako da odpadejo domače testenine, njoki, pljukanci, quiche, divji riž z gobami in mandlji, goveji wellington, porchetta)

B/Priprava hrane ne sme preveč posegati v čas prihoda gostov, glavni namen je pač druženje. Pa tudi večja količina hrane mora biti pripravljena istočasno (eno leto sem se v rahlo vinjenem stanju spravila opekati rostije in se na tej napaki več stvari naučila...)

C/Zadnji dan leta sem si predstavljala takole: dolgo spanje, pohod po soncu, ko pade mrak pa zakurit pečico, notri zabasat meso, ki profitira z dolgim in počasnim pečenjem. Potem pa kavč, film, mal oddremat. Dodat mesovju krompir, uredit frizuro in evo, gostje so tu.



Mesarju v zadnjem tednu ni obmolnilo nobeno jagnje, zato sem rezervirala telečjo kračo. Ko sem jo šla plačat, sem padla v klasično stisko, da bo premalo hrane (mesar Marinček je pred časom svetoval, da je treba računat kilo mesa po moškem udeležencu in tega se kar držim).

In zato sem vzela še en konkreten kos, ki se lahko ob krači pripravlja na enaki temperaturi.



Torej glavna jed:

Pečena telečja krača

Zarolan flam

S sezonska spremljavo:

Pečena bučo s pinjolami in tahinijem

Cvetača z lešniki

Jajčevci z granatnim jabolkom

Sladica:

Semifreddo (ker je taka letošnja zima, je...pa ni mrzlo...)

Ko smo čakali na obveznih deset minut, da krača in flam prideta malo k sebi, smo začeli s popečenimi kruhki, gor pa jeseni zamrznjeni in decembra odmrznjeni poključki jurčki in rolana panceta. Sol, poper, seveda.



#### Pečena bučo s pinjolami in tahinijem

Na krlje nareži kilogramsko hokaido bučo in dve rdeči čebuli. Zmešaj s tremi žlicami olivca, dodamo sol in poper. Peči na 220C cca 40 min, do mehkega. Tri žlice tahinija zmešaj z žlico limoninega soka, tremi žlicami vode, strokom česna in ščepcem soli. Vse to dodaj buči in premešaj. 30g pinjol popraži in potresi po jedi.



#### Cvetača z lešniki

Cvetke ene glave cvetače, položi v pečico, polij z nekaj žlicami olivca, premešaj in peči do zlatega na 220C (cca 40min). Na grobo nasekljaj 30g praženih oluščenih lešnikov, dodaj ohlajeni cvetači, skupaj z ščepom cimeta, allspice začimbami, soljo, poprom, žlico jabolčnega kisa in žlico javorjevega sirupa. Na koncu dodaj še dve žlici narezanega peteršilja. Mešaj, mešaj.

#### Jajčevci z granatnim jabolkom

Dva jajčevca uplini, ohladi, izdolbi meso. Dodaj dober ščep timijana, 100g grškega jogurta, žlico olivca, zdrobjen strok česna, sol in potresi z zrnji granatnega jabolka.



#### Zarolan flam

Za filo najprej na olivcu do zlatega popeči 4 razkosana, olupljena (kisla) jabolka in narezano rdečo čebulo. Dodaj 4 stroke česna in dve žlici žajblja. Pusti cca minutko, potem dodaj žlico jabolčnega kisa. Soli, poper po okusu. Flam zmasiraj s soljo in poprom, na notranjo stran dodaj filo, zarolaj, zaveži in pomasiraj z olivcem. Potresi z grobo soljo. Filo, ki je ostala, dodaj v posodo skupaj s tremi rdečimi čebulami in olivcem – na ta kup položi flam. Vse šikni v pečico na 200C. Po pol ure znižaj na 160C in tako pusti dobri dve uri, lahko tudi tri. Zdaj pa mal pozornosti zadnji zadevi:

#### Pečena telečja krača

Kračo natremo s soljo in poprom in jo damo v pečico takrat, ko flamu znižamo temperaturo na 160C. Ko se zapeče (cca pol ure), jo zalijemo z malo belega vina in jušne osnove in jo pustimo 4-5 ur v pečici (več je boljše), vmes polivamo s tekočino, ki se nabira v posodi. 45 minut pred koncem, dodamo krompir & korenje.







## Semifreddo

Super sladica, ker jo lahko narediš že en dan prej, baje da preživi tudi mesece. Ji pa najprej naredi prostor v zmrzovalniku.

Najprej, granela (glej fotko na levi), rabiš:

150g sladkorja

70g olupljenih mandljev

70g olupljenih lešnikov

Na srednjem ognju segrevaj sladkor, da se stopi. Upriz se refleksi in ne mešaj oz. dotikaj s žlico ipd.. Na peki papir, s katerim si obložil pekač, potresi lešnike in mandlje in zalij s stopljenim sladkorjem. Pusti, da se shladi in zmiksaj (ampak ne v prafaktorje).

Ostale sestavine:

6 velikih rumenjakov (sveže in bio, ker se bojo konzumirali surovi)

70g sladkorja

500 ml sladke smetane

75g grenke čokolade

15ml Amaretto likerja

4 beljaki

ščepl soli



Dno litske posode obloži s folijo oz. če imaš silikonski model, malo namaži z oljem. Na dno enakomerno potresi dobri dve žlici granele. Dobro zmešaj rumenjake in sladkor (ko se ti zdi, da je dovolj, mešaj še par minut). Dodaj stepeno smetano, naribano čokolado, Amaretto in preostanek granele.

S ščeplom soli zmešaj beljake in nežno umešaj v rumenjakovo zmes.

Vse zlij v model in dobro ovij v plastično folijo, da se sladica ne navzame čudnih vonjev tvojega zmrzovalnika. Naj se hladi čez noč, deset minut pred planiranim serviranjem, stresi iz modla in nareži. Če se ti zdi premalo kalorij, le dodaj še toplo čokoladno omako.



## Vinska spremljava

Nismo kompliciral. Vsak gost je prinesel najljubšo buteljko in smo šli po vrsti. Dober tek in na zdravje.