

No pa so me zasrbeli prsti, imam to srečo, da sem rojen 30 decembra. Tako da imamo silvestrsko zabavo, kosilo, večerjo, rajanje združeno z rojstnodnevno, na kateri se zberemo v družinskem krogu.

Letos sem se odločil vse pofotkat. Ter malo napisat ter poslati na zlatga silvota.

Začeli smo s kosilom s pujsom, veliki večini Slovencev najboljši namizni prijatelj.

Mesarju sem naročil 2kg kos kareja (bo dovolj za šest jedcev), jaz sem ga vzel s kožo, naj mesar vreže mrežo v kožo ter odstrani vsaj spodnje kosti lahko pa vse, naj jih malo razseka.

V meso vtri pasto, ki jo dobiš z naribanem česnom, (sem ga stisnil, saj vem ampak mi je všeč napravnica), soljo, mleto kumino in oljem.

Na dno pekača zloži kosti, ter na kose narezano čebulo, manjši gomolj zelene in dva, tri korenčka. Dodaj še timijan, ter na vse položi meso, pokapaj z malo olja. Vse skupaj naj gre v pečico ki je predhodno segreti na 230 stopinj za pol ure. Po pol ure zmanjšaj temperaturo na 170 stopinj ter peči še 100 minut se pravi 25 minut ta vsake pol kile mesa. Vmes se parkat spomni ter meso polivaj s sokom.



Po peki meso prestavi in naj počiva 15 minut. Omako pripraviš tako, da v pekač vliješ deci belega vina, postrgaš po stenah ter dnu pekača. Kostni odstrani vse ostalo pa pretlači ter precedi v skodelico.

Seveda paše zraven krompir ter solata. Vino obvezno.

Nadaljeval sem z falafel-om, če že moram prevajat, bi jim rekel čičerikine kroglice.

Pol kile čičerike stresi v lonec prelij z vodo, računaj da jo malo popije ter namakaj 24 ur. Potem vodo odlij ter zmelji na Titan flajš mašino letnik 1962, če te nimaš pa v multipraktiku ali čem podobnem (melji v sunkih, da ne dobiš čisto gladke paste). Skupaj z 2-3 malimi čebulami, 2 šopkoma petršilja, 2 žličkama kumine, 5-6 vejic koriandra (lahko je mleti koriander), sol ter črni poper. Tako dobljeno maso lahko hraniš v hladilniku ali pa celo zamrzneš. Preden se spraviš delat kroglice, lahko ni pa nujno v maso vmešaš 2 žlički pecilnega praška ali pa sodebikarbone. Kroglice delaj sproti ter cvri v olju, ki je segreto na vsaj 150 stopinj. Cvri približno 5-10 minute. Postrezi z listi solate, paradižnikom.



Da gremo v novo leto z zdravim obrokom pa predlagam naslednja nabolca. Na leseno paličico nanizaj 2-3 repe kozic, ali pa rep škampa. Zavij v rezino pršuta ter hitro hrustljivo zapecij na olivnem olju.



Za sladico sem pripravil polnjene datlje, bi sicer spekel pito, ampak imam tako dober pekač, da sem ga oni dal z veseljem zabrisal stran, beri čez steno.

Datlje po dolžini zarežeš ter odstrani koščico, na razprt datelj položi malo mascarponeja ter ga rahlo stisni nazaj, potresi s cimetom.



Dober tek ter vse dobro v letu 2017.

