

Top lista letosnjih novoletnih jedi (napisanih v naključnem vrstnem redu) po izboru moje ožje družine:

## Čokoladne kroglice

Čokoladna masa:

- **3 beljaki**
- **300 g mletih orehov/lšnikov/mandljev**
- **300 g mletega sladkorja**
- **300 g mlete čokolade**
- **9 čajnih žličk ruma**
- **1/2 čajne žličke cimeta**
- **1 čajna žlička vanilijeve paste**
- **4 jedilne žlice čokoladnih koščkov (moj izbor je žlahtna temna čokolada za pripravo čokoladnega napitka - Lidl Deluxe Fine Amazon Cacao)**

Vse skupaj dobro zmešamo in ohladimo.

Nadev:

- **140 g surovega masla**
- **2 trdo kuhana rumenjaka**
- **4 jedilne žlice mletega sladkorja**
- **1/2 čajne žličke vanilijeve paste**
- **par kapljic ruma**

Rumenjake pretlačimo, najbolje kar skozi manjše cedilo. Surovo maslo pustimo, da se segreje na sobno temperaturo in ga penasto umešamo, dodamo ostale sestavine in dobro zmešamo.

Iz ohlajene mase naredimo kroglico, ki jo povaljamo v kristalnem sladkorju in zložimo na pladenj v papirnate minjone. Na vrhu kroglice naredimo jamico (najbolje z ročajem kuhalnice) v katero nabrizgamo nadev. Kroglice shranimo pokrite v hladnem prostoru.



## Sarmice

Recept se nahaja na velečenjeni strani: <https://kruhinvino.com/2012/12/31/otiso-si/> :))))

Najprej so dve uri švicale v pečici na 140 stopinjah in se potem, za povrh, še slabe pol ure pekle na 200 stopinjah ...



### Hudičeva jajčka

- 3 jajca
- 4 jedilne žlice majoneze (jaz jo kar ukradem ženi, ko jo pripravlja za francosko solato ... )
- 1/2 jedilne žlice res fino drobno nasekljane šalotke
- 1/2 čajne žličke dijonske gorčice
- 1/2 čajne žličke zrnate gorčice
- 1 sardelni filet v olju
- 1 jedilna žlica naribanega parmezana
- 1/2 čajne žličke čilija v prahu ali
- 1 čajna žlička domače pekoče omake
- 1/2 čajne žličke fino nasekljanega drobnjaka
- sol in poper po okusu

Jajca skuhamo na trdo in jih ohladimo. Ko so ohlajena jih prerežemo na pol in rumenjake pretlačimo skozi cedilo. Tako postanejo fino rahli in zračni kar pomeni, da je končni rezultat super kremasta in rahla fila za jajčka. Na rahlo vmešamo še vse ostale sestavine in poper. Solimo previdno saj so sardelni fileti in parmezan že kar slani, poskusimo in po potrebi dosolimo. Napolnimo jajčne polovice, jih potresemo z malo čilijevega prahu in okrasimo z drobnjakom. Jajčka lahko pripravimo do 4 ure prej in jih pokrite shranimo v hladilnik



### Čilijev džem

- 500 g rdeče paprike
- 500 g želirnega sladkorja (1:2)
- 125 g šalotke
- 10 svežih čilijev (ne preveč pekoča varianta, recimo Pepperoncino ali Candlelight)
- sok 2 limet
- sok 1/2 pomaranče
- 1/2 čajne žličke česneka v prahu

Papriki in čilijem odstranimo semena in jih fino zmeljemo, najbolje kar v multipraktiku. Enako naredimo s šalotkami. Vse sestavine damo v večjo posodo kamor po želji dodamo še nastrgano lupino limet in pomaranče. Kuhamo in mešamo z metlico dokler pena na džemu ne postane svetlo roza (najprej je bež-oranžne barve), nekako 10-15 minut. Po 10-15 minutah naredimo želirni test (na ohlajen krožnik kapnemo nekaj džema in preverimo, da se naredi žele primerne konsistence). Če smo zadovoljni, džem pretočimo v v pečici segrete kozarčke (temljito očiščeni in posušeni v pečici na 100 stopinjah) in jih zapremo s steriliziranimi pokrovčki. Ohlajamo jih čim bolj počasi, najbolje da jih zavijemo v dekico in jih pustimo v njej vsaj en dan. Postrežemo ob sušenem mesu in izbranih sirih - starana gauda ali parmezan, recimo, sta kar pravšnja.





### **Pečen vitlof**

- **4 kosi vitlofa oz. belgijskega radiča**
- **8 rezin govejega pršuta Bresaola**
- **olivno olje**
- **sesekljan peteršilj ali origano**
- **nastrgana lupina 1 limone**
- **balzamični kis**
- **parmezan**
- **sol in poper**

Vitlof operemo, prerežemo po dolgem in odtranimo čim več stržena na koncu (ki je najbolj grenak del), vendar tako, da nam vitlof ne razpade. Vsako polovico ovijemo v rezino govejega pršuta in postavimo v rahlo naoljen pekač. Pokapamo z oljnim oljem in balzamičnim kisom, solimo in popramo. Čez nastrgamo limonino lupino in potresemo peteršilj. V pekač nalijemo še žlico ali dve vode in ga postavimo v pečico na 180 stopinj za 10 minut. Po 10 minutah pekač vzamemo iz pečice in vitlofe potresemo z naribanim parmezanom ter postavimo v pečico, kjer smo povišali temperaturo na 220 stopinj, še za 10-15 minut oz. da se parmezan zapeče do zlato-rumene barve. Postrežemo še tople, pokapljane z oljnim oljem (bogokletno tule predlagam kar mojstrovino s kmetije Butul) ... V kompletu s svinjskimi kotleti v balzamični redukciji s šalotkami so ... ahh ... ampak to je ze ena popolnoma druga zgodba.

Bojda so tako pripravljene vitlofi vrhunski tudi ohlajeni, ampak osebno ne vem, ker jih prej zmanjka ...





Povrh vsega smo uničili še hleb **Ta koruzn'ga od tašče**, katerega recept pa sem iz neznanega razloga založil neznanokam ...



Hvala in lep pozdrav!