

ŠTEFANI PEČENKA (MESNA ŠTRUCA)

Sestavine:

500 g mletega govejega mesa
500 g mletega svinjskega mesa
1 večja čebula (drobno sesekljana)
2 stroka sesekljanega česna
1 žlica gorčice
5 rezin starega kruha
180 ml mleka
1 jajce
1 čajna žlička mlete rdeče paprike
sol in poper po okusu
1 čajna žlička svežega peteršilja
1 čajna žlička timijana
1 čajna žlička majarona
6 kuhanih jajc
100 g slanine (tanke rezine, po želji)
malo masla ali olja za premaz



Priprava:

1. Čebulo in česen na malo olja prepražimo, da postaneta mehka, nato ju ohladimo.
2. V večji posodi zmešamo mleto govedino, svinjino, praženo čebulo in česen. Dodamo namočen in ožet kruh, jajce, gorčico, mleto papriko, peteršilj, timijan, majaron, sol in poper. Zmes dobro premešamo, da postane homogena.
3. Na papir za peko razporedimo mesno zmes v obliki pravokotnika. Po sredini položimo kuhana jajca v ravni liniji.
4. Previdno zavijemo meso okoli jajc in oblikujemo štruco. Če želimo, jo ovijemo s slanino.
5. Štruco prestavimo v pekač, namaščen z maslom ali oljem, in jo premažimo, da med peko dobi lepo zapečeno skorjo.
6. Pečico segrejemo na 180 °C in štruco pečemo 45–60 minut. Proti koncu pečenja lahko temperaturo zvišamo na 200 °C, da skorja lepo porjavi.
7. Vmes pazljivo spremljamo, kajti meso počasi izloča maščobo oziroma sokove, in če jih ni dovolj, dolijemo malce juhe ali vode ter pazimo, da se nam spodnji del pečenke ne zažge. Med peko lahko pečenko štefani nekajkrat prelijemo s sokom, ki se je nabral v pekaču.
8. Pred rezanjem pustimo štruco nekaj minut počivati, da ohrani obliko.

Omaka:

Pekač, v katerem se je pekla mesna štruca, postavimo na štedilnik in dodamo žlico masla. Segrejemo, dodamo žlico moke in mešamo z metlico, dokler ne razbijemo vseh grudic. Prilijemo jušno osnovo. Količina je odvisna od tega, kako zelo gosto omako in koliko omake želimo imeti. Če želimo več omake, dodamo več jušne osnove in več moke (za vsak lonček jušne osnove, dodamo žlico moke). Mešamo naprej, dokler ne dobimo homogene zmesi. Dodamo še vejico rožmarina in pustimo, da vse skupaj vre približno 5-10 minut. Solimo in popramo po okusu.

Postrežba:

Štefani pečenka se odlično poda k pire krompirju, pečeni zelenjavi ali solati. Pripravite jo lahko tudi vnaprej in jo pred postrežbo samo spečete. Odlično se prilega različnim omakam, ki jih lahko prilagodite svojemu okusu.

FRANCOSKA SOLATA

Sestavine:

400 g krompirja
300 g korenja
220 g graha
670 g kislih kumaric
250 g sira (gauda, jošt)
4 jajca
235 g majoneze



Postopek:

1. Krompir olupimo, očistimo, operemo in narežemo na manjše kocke. Korenje operemo, ostrgamo z nožem in narežemo na približno enako velike kocke kot krompir.
2. V posodo stresemo krompir in ga zalijemo s toliko hladne vode, da je v celoti pokrit. Vodo solimo, zavremo in ga na zmernem ognju kuhamo dokler se ne zmehča (preverimo z dolgim tanjšim nožem).
3. Medtem pristavimo drugo posodo, v katero nalijemo vodo, ki jo solimo. Vanjo stresemo korenje ter kuhamo 10 minut. Kuhano zelenjavo odcedimo in ohladimo.
4. Jajca položimo v hladno vodo in zavremo. Ko voda zavre, jih kuhamo še 8 minut, potem pa ohladimo pod tekočo hladno vodo in olupimo. Narežemo jih na majhne kocke.
5. Kumaricam odrežemo oba konca in jih prerežemo po dolgem, tako da dobimo ozke trakce in jih narežemo na majhne kocke. Na majhne kocke narežemo še sir.
6. V večjo posodo damo narezane kumarice, sir, grah, hladen krompir in korenje, jajca in vse sestavine dobro premešamo. Nato vmešamo še majonezo. Pripravljeno solato pred serviranjem dobro ohladimo v hladilniku.

VERSAJSKA SOLATA

Sestavine:

4 krompirji (približno 500 g)
2 večja korenčka (približno 200 g)
200 g dimljenih piščančjih prsi
2 sveži kumari (približno 250 g)
6 jajc
235 g majoneze
nekaj paradižnika češnjevca
mleti črni poper po okusu



Priprava:

1. Krompir in korenje skuhamo ločeno v olupku do mehkega. Ohlajeno zelenjavo olupimo in narežemo na majhne, enakomerno velike kocke. Jajca trdo skuhamo, jih olupimo in prav tako narežemo na kocke.
2. Dimljeno piščančje meso, paradižnik češnjevca in sveži kumari narežemo na koščke podobne velikosti, da bo tekstura solate enotna.
3. V večji skledi vse sestavine previdno premešamo. Dodamo majonezo ter sol in poper po okusu.
4. Solato pred serviranjem postavimo v hladilnik vsaj za eno do dve uri, da se okusi dobro povežejo. Tik pred postrežbo jo lahko okrasimo s svežimi zelišči ali semeni granatnega jabolka, kar bo praznični mizi dodalo barvo in eleganco.

OREHOVA BABKA

Sestavine za testo:

150 ml toplega mleka
1 čajna žlička sladkorja v prahu
1 kocka svežega kvasa
70 g sladkorja v prahu
150 ml toplega mleka
5-7 žlic ruma
100 g masla sobne temperature
700 g moke
1 čajna žlica soli
3 jajca

Sestavine za nadev:

3 jajca
Ščepec soli
120 g masla sobne temperature
200 g sladkorja
2 žlici cimeta
1 žlica ruma
400 g mletih orehov
limonina lupinica

Sestavine za premaz:

1 jajce
2 žlici vode



Priprava

1. V toplo mleko dodamo sladkor v prahu, žlico moke in sveži kvas. Pokrijemo in vzhajamo 10 - 15 min.
2. V posodi zmešamo sladkor v prahu, toplo mleko, rum in maslo.
3. V posodo dodamo moko, ki ji počasi vmešamo mešanico s kvasom, sol in mešanico z maslom.
4. Ob nenehnem mešanju dodamo stepena jajca.
5. Testo položimo v pomokano posodo in vzhajamo 15 minut, ki ne sme biti premehko.
6. Stepemo beljake v trd sneg, ki mu dodamo ščepec soli.
7. V posodi z električnim mešalnikom stepemo maslo in sladkor. Dodamo rumenjake, rum, mlete orehe, cimet in limonino lupinico. Vse skupaj dobro premešamo.
8. Mešanici z orehi počasi dodajamo stepene beljake in jih ročno premešamo.
9. Že pripravljeno testo razvaljamo in ga namažemo z nadevom.
10. Zvijemo v rulado.
11. Ruladi odrežemo konce in jo prerežemo po sredini.
12. Dva dela prepletemo v kito in položimo v pekač obložen s peki papirjem.
13. Vzhajamo 30 minut.
14. Premažemo z mešanico za premaz.
15. Pečemo 35 - 40 minut na 200 stopinj.
16. Babko posujemo s sladkorjem v prahu.