



RECEPTI PRAZNIČNIH JEDI

1. ČESNOVA JUHA Z ZVEZDICAMI IZ RŽENEGA KRUHA (topla predjed)

Sestavine	Postopek
<ul style="list-style-type: none">- 7 velikih strokov česna- 3 žlice oljčnega olja- 2 žlici masla- 1 L jušne osnove- Žlica limonovega soka- Žlica moke- Žlica kisle smetane- Bel poper 	<ol style="list-style-type: none">1. Česen olupimo in drobno nasekljamo.2. Olje in maslo dodamo v posodo ter segrejemo na srednjo temperaturo, nato dodamo česen ter kratek čas mešamo, da česen zadiši (NE sme postati rjav). Dolijemo jušno osnovo, začinimo s poprom in kratko pokuhamo.3. Kislo smetano in moko pomešamo med seboj, dodamo nekaj tople juhe in premešamo. Skozi cedilo zlijemo mešanico nazaj v juho (da ne bo grudic).4. Prilijemo limonov sok in juho s paličnim mešalnikom pretlačimo. Ponudimo ob rženih zvezdicah, ki jih izrežemo iz tankih rezin kruha.



2. HRUSTLJAVO PEČEN PIŠČANEC Z ZELENJAVO IN KROMPIRJEM IZ PEČICE (glavna jed)

Sestavine (za 4 osebe)	Postopek
<ul style="list-style-type: none">- Celega piščanca- Oljčno olje- Nekaj vejic timijana- 3 – 4 stroke česna- Sol- Poper v zrnju- Sok polovice limone- 3 bučke- 1 večji jajčevec- 3 do 4 velike neolupljene krompirje- 2 celi čebuli- 1 dcl jušne osnove	<ol style="list-style-type: none">1. Piščanca operi pod tekočo vodo; nadevaj ga z olupljenimi stroki česna in 3-4 vejicami timijana.2. Bučke in jajčevce nareži na manjše kose; čebulo nareži na četrtine. Krompir nareži na osminke.3. Piščanca natri s sokom limone in položi v pekač, ki si ga namastil/a z oljčnim oljem; potresi s soljo, osmukanim timijanom in poprom v zrnju.4. V pekač okrog piščanca razporedi osoljeno zelenjavo in čebulo.5. Prilij dcl jušne osnove.6. Pekač s piščancem postavi v pečico, ki si jo prej ogrel/a na 200 stopinj.7. Po 30 minutah vzemi piščanca iz pečice, ga obrni in še po drugi strani potresi s soljo, timijanom in poprom.8. Po približno eni uri je jed pripravljena.





3. ČOKOLADNI MOUSSE (sladica)

Sestavine	Postopek
<ul style="list-style-type: none">- 200 g jedilne čokolade- 70 g masla- 3 dl sladke smetane- 2 žlici medu- 2 jajci 	<ol style="list-style-type: none">1. Maslo in čokolado stopiš v vodni kopeli.2. Stepeš jajca in med, nato pa dodaš stopljeno čokolado (NE sme biti prevroča, če bo, bodo jajca zakrnila).3. Sladko smetano stepaj, da bo kompaktna.4. V čokoladno-jajčno zmes rahlo vmešaj stepeno sladko smetano.5. Tako pripravljeno čokoladno zmes prelij v kozarce in postavi v hladilnik.