

# Naše najljubše jedi

Kuharska priporočila Lekovih gurmanov



član skupine Sandoz



60 let razvoja



Pred vami je kuharska knjiga receptov, ki smo jo ustvarili zaposleni v Leku. Želimo si, da bi se z veseljem vračali k njej, z njo odkrivali številne gurmanske užitke ter presenečali sebe in svoje najbližje.

Dober tek!

Lek d.d.

## Avtorji knjige:

Andreja Pavšič, Ljubljana

Anči Svečak, Mengeš

Bogdan Capuder, Ljubljana

Damir Salajko, Mengeš

Darja Temlin-Mihelič, Ljubljana

Helena Mandl Pavše, Prevalje

Irena Gorše, Ljubljana

Ivanka Roudi, Mengeš

Iztok Kok, Ljubljana

Jožica Lenassi, Ljubljana

Jolanda Anžel, Mengeš

Katja Arh Kos, Ljubljana

Marjana Volčanšek, Ljubljana

Marjan Vaupotič, Lendava

Marjeta Muha, Ljubljana

Mateja Meglič, Ljubljana

Mihaela Gubina, Ljubljana

Mojca Mrak Capuder, Ljubljana

Nada Tržan – Herman, Ljubljana

Olga Ladiha, Ljubljana

Primož Smole, Mengeš

Romana Virag, Ljubljana

Stanko Janževc, Mengeš

Vesna Badalič, Ljubljana

Vlasta Humar, Ljubljana

# Kazalo

## Slastne predjedi

9

Škampi solata coctail	10
Gobova solata	11
Ribji namaz I	12
Ribji namaz II	13

## Dišeče juhe

15

Gobova juha	16
Pikantna porova juha	17
Zelenjavna juha	19
Krompirjev močnik	20
Pašta fižol s slanino	21
Domača juha	22
Zelenjavna enolončnica	23

## Zdrava zelenjava

25

Omaka z melancani	26
Polnjene bučke	27
Nadevana buča z ajdovo kašo	29
Zelenjavna omaka	30
Pepelnična solata	31
Bučke s sirom	32
Vrtna solata	33

## Sočne priloge

35

Testenine s posušenimi paradižniki	36
Kisla repa	37
Vinska omaka	38
Pečena polenta z gorgonzolo in gobami	39
Ajdova kaša z jurčki	41
Polenta z mesom	42
Testenine s česnom	43

## Mamljive mesne in morske jedi 45

Mesni zavitki v omaki	46
Šunka v testu	47
Mesna bomba	48
Nadevana pečena gos	49
Mesna pita s kislim zeljem	50
Srnin medaljon na kruhovi posteljici z brusnično marmelado	51
Hot chicken	52
Lazanja z bučkami	53
Pekoči kotleti	54
Orada v foliji	55
Ribja nabodala	56
Hitra tunina omaka	57
Orada ali brancin na oglju	58
Hrustljivo pečena postrv po moje	59
Ribja marinada	60
Ribji fileji z mandlji	61

## Okusne sladice 63

Nočna potica	64
Sadna polivka	65
Jabolčna pita	66
Bela pita	67
Nutellina torta	68
Torta nutella	69
Pecivo »na suho«	70
Pijana nevesta	71
Polenta s sadjem	72
Orehovi piškoti s koščki čokolade	73
Slastne palačinke	74
Polnozrnato pecivo	75
Jabolčna pita z mandlji	76
Rožičev biskvit	77
Borovničev zavitek	78
Skutini štruklji brez testa	79
Pecivo s kandiranim sadjem, rozinami in orehi	80
Masleni šarkelj	81
Angelska torta	82
Medeni piškoti	83
Flancati	84
Angleška sirova torta	85
Slivova pita s cimetom	86
Jogurtova pita	87
Čokoladna torta	88
Rolada	89
Kokosove rezine	90



# Slastne predjedi

Vzbudimo si tek s slastno predjedjo.





# Škampi solata coctail

Recept: 4 do 6 oseb

Čas priprave: 25 minut (brez mariniranja)

**300 g očiščenih škampov v  
slanici (po želji tudi več)  
200 g svežih šampinjonov  
30 g masla  
sok 1/2 limone  
100 g majoneze  
1-2 žličke ketchupa  
1 žlička sladkorja  
malo tabasca  
malo worchester omake  
sol, poper**

## Priprava jedi

Šampinjone očiščene in na lističe narezane dušimo na 30 g masla približno 10-15 minut. Solimo, popramo in zalijemo z limoninim sokom. Dodamo oprane škampe, vse skupaj zmešamo in nato ohladimo.

## Omaka

Zmešamo majonezo, ketchup, sladkor, sol, poper, 2-3 kapljice worchester omake in po okusu tabasco. V omako vmešamo ohlajene škampe s šampinjoni. Postavimo za eno uro v hladilnik in na koncu okrasimo s koprom.

Zraven se izvrstno pileže bel francoski kruh.

Okrasimo lahko s svežim ali suhim koprom.

# Gobova solata

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 30 minut

**20 dag mešanih gob (blanširanih)**

**4 trdo kuhana jajca**

**1 lonček kisle smetane**

**6 žlic majoneze**

**10 dag prešane šunke**

**2 kisli kumarici**

**peteršilj**

**česen**

**sol, poper**

## Priprava jedi

Gobe prepražimo na čebuli in dodamo žličko vegete, da gobe dobijo specifičen okus. Jajca, šunko in kumarice drobno sesekljamo. Vse skupaj umešamo v ohlajene pražene gobe. Dodamo kislo smetano, majonezo, sol, poper, strt česen in sesekljan peteršilj. Pustimo stati kakšno uro in ponudimo s svežim črnim kruhom kot predjed ali kot glavno jed ob dobri dužbi.





# Ribji namaz I

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 20 minut

**1 pločevinka tunine**  
**1/2 lončka kisle smetane**  
**3 kosi topljenega sirčka**  
**čebula**  
**sol, poper**

## Priprava jedi

Z vilicami pretlačimo ribe, dodamo kisko smetano, sirčke, na drobno narezano čebulo, malo soli in popoprano po okusu. Dobro premešamo in namaz je pripravljen. Ponudimo na koščkih kruha (francoska štručka) ali na krekerjih.

# Ribji namaz II

Recept: 2 osebi

Čas priprave: 15 minut

- 1 pločevinka tune**
- 2 kosa topljenega sirčka**
- 2 koščka masla**
- 1 žlica majoneze**

## Priprava jedi:

Vse sestavine damo v posodo in dobro premešamo. Za dober okus lahko dodamo še sol, poper in postrežemo na črnem ali popečenem kruhu.







# Dišeče juhe

Začnimo s toplo in dišečo juho.

# Gobova juha

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 45 minut

**1 žlica olivnega olja**  
**1 majhna čebula**  
**25 dag gob (lisičke, gobani)**  
**3 krompirji**  
**1 nariban krompir (za zgostitev)**  
**2 korenčka**  
**3 stroki česna**  
**1 večji olupljen paradižnik**  
**šopek peteršilja**  
**ščepec bazilike**  
**ščepec provansalskih zelišč**  
**ščepec timijana**  
**ščepec zelene**  
**sok 1/2 limone**  
**sol**

## Priprava jedi

Na olivnem olju prepražimo zrezano čebulo in česen, dodamo zrezane gobe, solimo in dodamo še sok limone in zelišča. Malo podušimo, dodamo na koščke narezan krompir, korenček, paradižnik, nariban krompir, potresemo s sesekljanim peteršiljem, dosolimo in kuhamo približno 20 minut.



# Pikantna porova juha

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 45 minut

**1 por (velik)**  
**2 krompirja (srednje velikosti)**  
**2 žlici olivnega olja**  
**1/2 mlade kolerabe**  
**kurkuma ali curry**  
**peteršilj**  
**sol, poper**

## Priprava jedi

Krompir olupimo in zrežemo na majhne koščke. V osoljeni vodi ga skuhamo do mehkega. Por operemo, zrežemo na majhne koščke (palčke), prav tako kolerabo. Vse stresemo na olivno olje, solimo in dušimo na majhnem ognju do mehkega približno 10 minut. Potresemo s curryjem (ali kurkumo), poprom in dodamo krompir skupaj z vodo, v kateri smo ga kuhali. Dolijemo še malo vode, potresemo s peteršiljem in kuhamo še 10 minut.

Opomba: namesto kolerabe lahko uporabimo na palčke narezan korenček in bučko





# Zelenjavna juha

Recept: 6 oseb

Čas priprave: 50 minut

**1/2 čebule**  
**2 korenčka**  
**1 por**  
**2 krompirja**  
**1/2 cvetače**  
**1 brokoli**  
**1 paradižnik**  
**15 dag stročjega fižola**  
**2 stroka česna**  
**1 pest makaronov (polžki)**  
**pest peteršilja**  
**pest graha**  
**ščepec začimb (bazilika, šetraj,**  
**timijan, zelena)**  
**1 žlica olivnega olja**  
**sol**

## Priprava jedi

Na olivnem olju prepražimo sesekljano čebulo, dodamo narezano korenje in stročji fižol, solimo in dušimo 10 minut. Dodamo na kocke narezan krompir, olupljen paradižnik, por in grah ter dušimo še 5 minut. Nato zalijemo z vodo. Dodamo sesekljan česen in peteršilj, začimbe, dosolimo po okusu in kuhamo 15 minut. Dodamo še na cvetke natrgan brokoli, cvetačo in polžke ter vse skupaj kuhamo še 10 do 15 minut.

Različica: lahko dodamo na drobno nasekljane bučke in mlado kolerabo.





# Krompirjev močnik

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 50 minut

**20 dag moke**

**2 jajci**

**5 dag masla**

**2 žlici olivnega olja**

**1 žlica paradižnikove mezge**

**peteršiljevo perje**

**1 krompir (velik)**

**sol, poper**

## **Priprava jedi**

V skledi zmešamo moko z jajcem, tako da dobimo grudičasto zmes. V ponvi nato segrejemo maslo (ali olivno olje) in na njem prepražimo polovico močnika ter dodamo eno do dve žlici paradižnikove mezge. Prepraženi močnik nato zalijemo z vodo, zavremo in dodamo še preostali močnik.

Olupljen in na tanke rezine narezan krompir dodamo v močnik in kuhamo približno 20 minut. Na koncu še solimo, popramo in dodamo peteršilj.

# Pašta fižol s slanino

Recept: 6 oseb

Čas priprave: 60 minut

**300 g namočenega fižola**

**100 g čebule**

**100 g suhe slanine**

**peteršilj**

**1 mesna kocka**

**300 g testenin**

## Priprava jedi

Fižol in sesekljano čebulo skuhamo napol, nato vkuhamo še 300 g testenin skupaj z govejo (mesno) kocko. Dodamo seskljano slanino in vejico peteršilja ter kuhamo do konca, preden se testenine razkuhajo.





# Domača juha

Recept: 6 oseb

Čas priprave: 120 minut

**50 dag govejega mesa**

**1 košček govejega repa in**

**košček govejih jeter**

**1 rahlo in 1 mozgovo kost**

**20 dag domače kokoši ali**

**petelina**

**korenina peteršilja**

**1 rumen korenček**

**1 rdeč korenček**

**1 kos zelene, pora in kolerabe**

**1 paradižnik**

**1 majhna čebula**

**2 stroka česna**

**3 lovorovi listi**

**3 zrna popra**

**1 cela kumina (10 zrn)**

**nariban muškadni orešček**

**ščepec žafrana**

**sol**

## **Priprava jedi**

Meso in kosti zložimo v lonec, zalijemo z vodo in dodamo vse ostale sestavine. Počakamo, da zavre in na zmernem ognju kuhamo približno 2 uri. Juho precedimo in ohladimo, pobereemo maščobo ter zakuhamo domače rezance.

Opomba: sestavine dodamo po občutku, glede na velikost posode.

# Zelenjavna enolončnica

Recept: 8 oseb

Čas priprave: 50 minut

**1/2 kg cvetače**  
**1/2 kg brokolija**  
**1/2 kg korenja**  
**1/2 kg krompirja**  
**1/2 kg graha**  
**1 BIO zelenjavna kocka (VITAM)**  
**3 stroki česna**  
**1 velika čebula**  
**3 žlice repičnega olja**  
**4 vejice peteršilja**  
**1,5 dcl sladke smetane**  
**2 žlici paradižnikove mezge**  
**muškatni orešček**  
**sol, poper**

## Priprava jedi

Na olju prepražimo čebulo, dodamo česen, paradižnik, očiščeno in na drobno narezano korenje, krompir in grah, popražimo 5 minut in zalijemo z 1,5 l jušne osnove. Solimo in popramo. Ko juha zavre, dodamo še brokoli in cvetačo, očiščeno in na drobno narezano. Ko je zelenjava kuhana, odstavimo in dodamo še na drobno sesekljan peteršilj, muškatni orešček in smetano. Pomešamo in postrežemo s polnozrnatim kruhom.



A wooden cutting board is the central focus, covered with a variety of fresh ingredients. In the foreground, there are several green onions, a bunch of fresh thyme, and a sliced cucumber. Scattered around are small red and black peppercorns, and a few red chili peppers. In the background, there are colorful bell peppers (red, orange, yellow) and green onions. The overall scene is vibrant and emphasizes fresh, healthy food.

# Zdrava zelenjava

Ne pozabimo na vitamine.





# Omaka z melancani

Recept: 2 osebi

Čas priprave: 40 minut

**1 melancan**  
**2 pločevinki pelatov**  
**1 večji paradižnik**  
**5 strokov česna**  
**1 žlica olivnega olja**  
**1 žlica bazilike**  
**šop peteršilja**  
**čili**  
**sol**

## Priprava jedi

Melancan olupimo, narežemo na 1 cm velike kocke, damo v cedilo in počakamo približno 15 minut, da spusti vodo. Medtem pripravimo ostale sestavine. Česen nasekljamo in stresemo na vroče olivno olje.

Dodamo melancan in ga podušimo do mehkega. Večkrat premešamo.

Dodamo sesekljan pelate, na koščke narezan olupljen paradižnik, solimo po okusu, dodamo ščepec čilija v prahu, baziliko in sesekljan peteršilj. Na manjšem ognju dušimo še 10 minut.

Zraven ponudimo široke rezance, špagete, njoke ali torteline in potresemo s parmezanom.

# Polnjene bučke

Recept: 2 osebi

Čas priprave: 30 minut

**2 večji bučki**

**1 paradižnik**

**1 čebula**

**3 stroki česna**

**1 žlica parmezana**

**10 dag naribanega sira**

**1 žlica nasekljanega peteršilja**

**1 žlica kisle smetane**

**ščepec bazilike**

**sol**

## Priprava jedi

Bučke prerežemo na pol in jih izdolbemo. Malce posolimo in potresemo s suhim česnom. Maso, ki smo jo izdolbli, drobno nasekljamo. Zrežemo manjšo čebulo in jo s sesekljanim česnom prepražimo na olivnem olju. Dodamo nasekljan paradižnik in še malo prepražimo. Dodamo maso, začimbe in ohladimo. Ohlajeni masi dodamo parmezan in kisko smetano. Nadevamo bučke in damo v pomaščen pekač. Pečemo približno 25 minut pri 180° C, potresemo z naribanim sirom in pečemo še približno 5 minut, da se sir zapeče.

Zraven ponudimo solato, po želji pa še pečen krompir.





# Nadevana buča z ajdovo kašo

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 60 minut

**1 velika jedilna buča**  
**1 čebula**  
**20 dag šampinjonov ali drugih gob**  
**30 dag ajdove kaše**  
**1 dcl sladke smetane**  
**2 jajci**  
**2 dcl vode**  
**2 žlici moke**  
**sol, vegeta, peteršilj, olje**

## Priprava jedi

Bučo olupimo, izdolbemo in prerežemo na polovico po dolžini ter posolimo.

Na olje damo čebulo in gobe in prepražimo. Dodamo oprano kašo in začimbe, zalijemo z vodo in kuhamo 10 do 15 minut. Kuhano kašo ohladimo, dodamo umešana jajca, smetano in moko ter nasekljan peteršilj. S to zmesjo napolnimo izdolbino v buči in postavimo v pladenj ter pečemo 30 minut pri 180° C.

Po vrhu lahko pred peko potresemo nariban sir.



# 30 Zelenjavna omaka

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 25 minut

**2 bučki**

**2 korenčka**

**1 paprika**

**25 dag graha**

**25 dag cvetače**

**25 dag brokolija**

**1 čebula**

**1 česen**

**ščepec majarona, bazilike**

**in timijana**

**sol, poper**

## **Priprava jedi**

Na olju prepražimo čebulo, dodamo narezano zelenjavo in jo podušimo. Solimo, dodamo zelišča in po potrebi malo vode.

Omaka je odlična z testeninami, rižem ali mesom na žaru.



# Pepelična solata

Recept: 4 do 6 oseb  
Čas priprave: 50 minut

**25 dag brstičnega ohrovt**  
**25 dag cvetače**  
**25 dag brokoli**  
**20 dag listov mlade špinače**  
**1 žlica majoneze**  
**1 žlica kaper**  
**1 kislá smetana**  
**4 kuhana jajca**  
**2 stroka česna**  
**sol, poper**

## Priprava jedi

Skuhamo zelenjavo in špinačo v listih. Ohladimo, solimo, dodamo strt česen, sesekljane kaper, drobno sesekljano jajce in majonezo zmešamo s kisló smetano, vse skupaj premešamo, damo v skledo in po vrhu položimo narezana preostala jajčka na rezine ter popoprano. Damo na hladno.

Postrežemo ob šunki ali samostojno.





# Bučke s sirom

Recept: 4 do 6 oseb

Čas priprave: 60 minut

**1 kg bučk**

**25 dag sira**

**5 jajc**

**5 žlic pšeničnega zdroba**

**2 žlici moke**

**majaron**

**sol, poper**

## **Priprava**

Bučke olupimo, naribamo in ožamemo. Sir naribamo, zmešamo dve jajci, solimo, popramo in dodamo k bučkam. Dodamo še zdrob in moko ter premešamo. Pustimo stati pol ure, nato stresemo v naoljen in namokan pekač.

Pečemo 45 minut pri 200° C.

Ponudimo toplo ali hladno s solato.

# Vrtna solata

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 45 minut

**500 g krompirja**  
**1-2 pora**  
**1 kozarček pečene rdeče paprike**  
**200 g mortadele**  
**kis, olje, peteršilj, poper**  
**zeliščna sol**

## Priprava jedi

Mortadelo narežemo na trakove. Por narežemo na rezine, poparimo z vrelo vodo in ohladimo z mrzlo. Krompir skuhamo, malo ohladimo in razrežemo na kocke. Mlačnega zmešamo z drugimi sestavinami in dodamo začimbe.





# Sočne priloge

Priložimo sočno in okusno.



# Testenine s posušenimi paradižniki

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 25 minut

**12 posušenih paradižnikov**

**2 žlici pinjol**

**2 žlici oljčnega olja**

**1-2 žlici kaper**

**500 g testenin**

## Priprava jedi

Paradižnike narežemo na rezance. Pinjole zlatorumeno prepražimo na olju. Dodamo paradižnike, kape, solimo in popramo ter primešamo k pravkar skuhanim testeninam. Na mizo postavimo še velik kos parmezana in strgalnik.



# Kisla repa

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 70 minut

**1/2 kg kisle repe**

**1 čebula**

**2 stroka česna**

**1 žlička moke**

**2 žlici vode**

**1 lovorov list**

**sol**

## Priprava jedi

Repo zalijemo z vodo in jo skuhamo. Sesekljamo čebulo in česen in ju prepražimo na žlici olivnega olja. Dodamo k repi in solimo po okusu. Kuhamo približno pol ure ali več. Pred koncem dodamo še moko zmešano z vodo in prevremo.



# Vinska omaka

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 15 minut

**5 dag masla**  
**limonina lupina**  
**1 žlica moke**  
**1 žlička sladkorja**  
**2 dcl vina (refošk ali teran)**

## Priprava jedi

Segrejemo maslo, dodamo naribano limonino lupino, žlico moke in zalijemo z vinom. Mešamo in sladkamo po okusu ter pokuhamo, da alkohol izhlapi.

Postrežemo k pečenemu mesu in praženemu krompirju.





## Pečena polenta z gorgonzolo in gobami

Recept: 2 osebi

Čas priprave: 45 minut

**1/4 l koruznega zdroba**  
**100 g gorgonzole**  
**15 g masla**  
**gobe (sveže ali iz konzerve)**  
**1 kislja smetana**  
**čebula, peteršilj, sol, poper**  
**nariban sir (gauda)**

### Priprava jedi

V vrelo slano vodo dodamo maslo in na koščke narezano gorgonzolo ter vmešamo instant koruzni zдроб. Kuhamo približno 3 minute, tako da je polenta še malo tekoča. Gobe prepražimo na čebuli, dodamo začimbe in kisljo smetano. Polovico polente prelijemo v namaščen pekač, dodamo plast gob in jih posujemo z naribanim sirom. Sledi plast polente, ki jo posujemo z naribanim sirom. Polento pečemo približno 20 minut na 180° C. Pred serviranjem naj malo stoji, da se bolj strdi in lepše reže. Pečeno polento serviramo kot samostojno jed ali h golažu.



# Ajdova kaša z jurčki

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 45 minut

**100 g ajdove kaše**

**1/2 kg jurčkov**

**čebula**

**peteršilj**

**olje**

**sol**

## **Priprava jedi**

Ajdovo kašo skuhamo. Na olju prepražimo čebulo, dodamo narezane jurčke in pražimo toliko časa, da voda, ki jo spustijo gobe povre. Kuhano kašo dodamo h gobam, premešamo in pustimo še nekaj minut, da se okusi premešajo.

Posujemo z narezanim peteršiljem in ponudimo z zeleno solato.





## Polenta z mesom

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 45 minut

**1/2 l koruznega zdroba**  
**25 dag poljubnega zmletega**  
**mesa ali šunke**  
**1/2 manjše čebule**  
**2 stroka česna**  
**parmezan**  
**sol, poper**

### Priprava jedi

Skuhamo polento po navodilu. Čebulo in česen na drobno narežemo. V posodi segrejemo olje, prepražimo čebulo, nato dodamo česen in mleto meso prepražimo in popoprmo ter po okusu solimo. Zalijemo z zajemalko juhe. V namaščen pekač naložimo sloj polente, pokrijemo z mesnim nadevom, ponovno naložimo polento in spet mesni nadev ter na vrhu zaključimo s polento. Postavimo v pečico in nekoliko zapečemo. Postrežemo z nstrganim parmezanom in poljubno zeleno solato.



## Testenine s česnom

Recept: 1 oseba

Čas priprave: 15 minut

**80 g testenin**  
**2 stroka česna**  
**pest drobtin**  
**olje**  
**sol**

### Priprava jedi

Testenine skuhamo »al dente«. Na olju prepražimo sesekljan česen, da zadiši. Dodamo drobtine in malo vode. Pokuhamo in omako prelijemo čez testenine.



# Mamljive mesne in morske jedi

Navdušimo z mesnim presenečenjem.



# Mesni zavitki v omaki

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 50 minut

**60 g govejih ali svinjskih zrezkov  
moka  
sol**

Nadev

**10 dag belega kruha**

**10 dag slanine**

**1 kislá kumarica**

**1 žlica olja**

**čebula, jajca, peteršilj**

**sol, poper**

Omaka

**2 žlici olja**

**čebula**

**žlička moke**

**paradižnik**

**sol, poper, gorčica**

**Priprava jedi**

Potolčene zrezke posolimo in pripravimo nadev. Zrezke namažemo z nadevom, jih obložimo z rezino slanine in kisle kumarice ter zvijemo in zašpikamo z zobotrebcom.

Zvitke pečemo na vroči maščobi, nato jih odstranimo. Na isti maščobi prepražimo čebulo in moko, dodamo začimbe ter zalijemo z vodo. Ko omaka zavre, ji dodamo opečene zvitke in počasi kuhamo do mehkega.



# Šunka v testu

Recept: število porcij in čas priprave sta odvisna od velikosti šunke



## šunka

**1 kg moke**

**2-3 dcl vode**

**1 pecilni prašek**

**2 žlici olja**

**2 rumenjaka**

**1 beljak za testo**

**1 beljak za mazanje**

**10 dag gorčice**

**sol**

## Priprava jedi

Iz moke, pecilnega praška, soli, olja in rumenjakov ter enega beljaka zamesimo testo, ga dobro zgnetemo in razvaljamo na približno 3 cm debelo. Na testo položimo šunko, ki smo jo dobro namazali z gorčico, jo zavijemo in namažemo z beljakom.

Šunko v testu pečemo v pečici pri 150° C toliko ur, kolikor tehta šunka. Ko je pečena, počakamo vsaj pol ure, da se sokovi v mesu umirijo.



# Mesna bomba

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 50 minut

**40 dag mesa**  
**10 dag kruha**  
**malo mleka**  
**2 dag maščobe**  
**3 dag čebule**  
**1 strok česna**  
**1 jajce**  
**drobtine**  
**peteršilj**  
**poper**  
**sol**

Za paniranje

**3 jajca**  
**10 dag ostre moke**  
**15 dag drobtin**  
**olja za cvrtje**

## Priprava jedi

Meso zmeljemo in narežemo kruh na kocke. Dodamo prepraženo čebulo, česen in sesekljan peteršilj.

Premešamo, dodamo sol, poper, eno jajce in dobro zmešamo. V to mesno testo zavijemo trdo kuhano jajce (za vsako osebo eno jajce) in oblikujemo kroglo. Mesno bombo povaljamo v moki, jajcih in drobtinah. Cvremo počasi v srednje vročem olju.

# Nadevana pečena gos

Recept: 10 oseb

Čas priprave: 150 minut

**1 gos**  
**10 dag olja**  
**malo vroče vode**  
**sol, poper**

Za nadev

**4 stare v mleku namočene in**  
**ožete žemlje**  
**1-2 čebuli**  
**2 žlici zelenega peteršilja**  
**sesekljano goveje srce in gosja**  
**jetra**  
**2 jajci**  
**muškarni orešček**  
**majaron**  
**sol, poper**

## Priprava jedi

Za nadev zmešamo pretlačen, namočen kruh, sesekljano čebulo, česen, zelen peteršilj, drobovino, jajci, sol in dišave po okusu. Gos očistimo z obeh strani, posolimo in popramo. V votlino damo nadev in zašijemo. S prsmi navzdol položimo gos v pekač. Polijemo z vročim oljem, prilijemo malo vroče vode in damo v pečico. Po eni uri gos obrnemo in pečemo še eno uro. Zadnjih 10 minut pečenja gos poškrpimo z mrzlo vodo, da dobimo res hrustljivo skorjo. Gos serviramo z dušenim rdečim zeljem in kruhovimi cmoki ali širokimi rezanci.



# 50 Mesna pita s kislim zeljem

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 80 minut

**50 dag ribanega kislega zelja**  
**50 dag mletega mesa**  
**(1/2 govedine in 1/2 svinjine)**  
**1 zavitek sveže vlečenega testa**  
**4 stroki česna**  
**2 čebuli**  
**2 žlici kisle smetane**  
**sol, poper**

## Priprava jedi

Ribano kisló zelje lahko na hitro operemo, da ni preveč kisló. Na olju rahlo opražimo sesekljan česen, dodamo kisló zelje in pražimo, da se zelje zmehča. Kisló zelje je že dovolj slano, zato začinimo le z malo popra.

V drugi posodi na olju prepražimo sesekljano čebulo in česen ter dodamo mleto meso. Meso med mešanjem pražimo približno 20 minut. Dodamo malo soli, lahko tudi malo popra.

Pekač namastimo ali obložimo s papirjem za pečenje. Dno obložimo z dvema plastema vlečenega testa. Nato damo plast zelja in plast mletega mesa ter prekrijemo s plastjo vlečenega testa. Testo poškropimo z vodo, prekrijemo s kislim zeljem in mesom ter novo plastjo vlečenega testa. Postopek ponavljamo. Končamo s plastjo vlečenega testa, ki ga pred pečenjem večkrat prebodemo z vilicami. Lahko ga tudi premažemo s kisló smetano. Pečemo približno 35 do 45 minut.

Pito razrežemo na koščke, ponudimo še toplo z dodatkom kisle smetane.



# Srnin medaljon na kruhovi posteljici z brusnično marmelado

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 90 minut (brez mariniranja)

**60 dag srninih zrezkov**

**0,5 dcl olivnega olja**

**4 stroki česna**

**1 velika žlica gorčice**

**2 kocki za omako**

**2 žlici kisle smetane**

**poper (v zrnu)**

**majaron**

**lovor**

**mleti poper**

**sol**

## Priprava jedi

Srnine medaljone potolčemo, posolimo in pokapljamo z olivnim oljem. Dodamo majaron, mleti poper, česen in pustimo stati eno do dve uri. Medaljone z ene strani pomažemo s tankim slojem gorčice in jih popečemo z obeh strani na olivnem olju do zlatorumene barve. Pečene medaljone zalijemo z govejo juho ali jušno osnovo. Omaki dodamo dve kocki za omake in lovor ter dušimo približno 45 minut. Omako zgostimo s podmetom (eno žlica moka in voda). Na koncu dodamo dve žlici kisle smetane, ki jo predhodno zmešamo z malo vode, da ni grudic.

Kruhova posteljica (kruhovi cmoki)

**4 žemlje**

**1 čebula**

**5 strokov česna**

**3 vejice peteršilja**

**1 jajce**

**mleko**

**kruhove drobtine**

**moka**

**olivno olje**

**poper**

**vegeta**

## Kruhovi cmoki

Štiri velike žemlje razrežemo na kocke in jih prelijemo z mlekom. V ponvi rahlo prepražimo že seseklano čebulo na olivnem olju. Žemlje ožamemo in jim dodamo prepraženo čebulo, poper, peteršilj, vegeto in eno jajce. Če je masa preredka, jo zgostimo s kruhovimi drobtinami. Na pomokani deski oblikujemo cmoke, ki jih polagamo v slan krop. Ko cmok priplava na površino, je kuhan. Kuhane cmoke lahko razrežemo na 1 cm debele rezine.

## Serviranje

Srnin medaljon položimo na rezino kruhovega cmoka, prelijemo z lovsko omako in dodamo eno žličko brusnične marmelade. Jed postrežemo z motovilcem in kozarčkom terana.



# Hot Chicken

Recept: 4 do 6 oseb

Čas priprave: 20 minut (brez mariniranja)

**50 dag piščančjih prsi**

**30 dag rdeče čebule**

**20 dag rumene paprike**

**5 žlic olivnega olja**

**5 g začimb**

**1,3 g popra**

**1 čili (ali prekoči feferon)**

## Priprava jedi

Piščančje meso narežemo na trakce. Rdečo čebulo in papriko narežemo po dolgem. Meso začinimo z mešanico začimb (kumina v prahu, rdeča pekoča paprika, sol) in dobro premešamo. Dolijemo 2 do 3 žlice olivnega olja ter ponovno zgnetemo. Tako marinirano pustimo približno pol do ene ure. V vok damo 3 žlice olivnega olja, ga segrejemo ter dodamo marinirano piščančje meso, ki ga pražimo dokler ne izpusti soka. Nato dodamo čili, papriko in čebulo. Na vročem olju mešamo in premetavamo z obračanjem v zraku toliko časa, da se zelenjava nekoliko popeče, vendar ne preveč. Položimo na krožnik, popramo, po želji dodamo še sveže nasekljan čili ter postrežemo.



# Lazanja z bučkami

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 60 minut

**mesna omaka**  
**bešamel omaka**  
**lističi lazanje**  
**sir**  
**maslo**  
**bučke**

Za mesno omako

**1 čebula**  
**1/2 kg mlete mlade govedine**  
**1 dcl terana**  
**1 l pasiranih pelatov**  
**3 stroki česna**  
**provansalska zelišča**  
**bazilika**  
**timijan**  
**sesekljan peteršilj**  
**sol**  
**poper**

Za bešamel omako

**7 dag masla**  
**4 žlice moke**  
**1/2 l mleka**  
**1 vrečka parmezana**  
**muškatni orešček**  
**mleti česen**  
**poper**  
**sol**

Opomba: bučke narežemo na rezine in opečemo na olivnem olju.



## Priprava jedi

### Mesna omaka

Na čebuli prepražimo meso, dodamo začimbe in kuhamo pol ure. Odstavimo.

### Bešamelna omaka

Segrejemo maslo, dodamo moko, dolivamo mleko in mešamo. Ko zavre, dodamo sol, poper, muškatni orešček, mleti česen in vrečko parmezana. Odstavimo.

### Priprava lazanje

Pekač namastimo, položimo liste, ki jih prej navlažimo z vodo, in polijemo z bešamelno omako čez mesno, nato po vrhu lepo razporedimo bučke. Ponovimo, na vrhu na liste lazanje dodamo le bešamelno omako, potresemo z drobno naribanim sirom in koščki masla. Pečemo približno 30 minut pri 180° C. Pustimo, da malo počiva.

# Pekoči kotleti

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 20 minut

**4 kosi svinjskih kotletov s kostjo  
čili  
olivno olje  
sol, poper (v zrnu)**

## Priprava jedi

Kotlete nareže in naseka mesar. Doma jih nekajkrat udarimo s pestjo, da se zmehčajo. Solimo jih in malo popoprano. Poper zmeljemo v možnarju. Popečemo jih na žar ponvi (na vsaki strani po 5 minut), ki jo rahlo namažemo z olivnim oljem. Ko so pečeni, jih potresemo z drobno narezanim čilijem.

Kot prilogo lahko ponudimo kuhano ajdovo kašo ali pražen krompir s čebulo in papriko.



# Orada v foliji

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 40 minut

**4 orade**

**2 velika korena**

**2 bučki**

**1 šalotka**

**3 paprike (rumena, zelena, rdeča)**

**4 žlice olivnega olja**

**sok 1 limone**

**ščepec zelišč (timijan, rožmarin, peteršilj)**

**sveže mlet bel poper**

**sol**

## **Priprava jedi:**

Zelenjavo narežemo na kose, ribo pa nasolimo. Dovolj velik kos alu folije pokapamo z oljem in nanjo položimo nekaj zelenjave. Na zelenjavo položimo ribo in jo pokrijemo z zelenjavo, ki nam je ostala. Popopravimo, po okusu dodamo začimbe in zelišča ter pokapamo še z nekaj olja.

Folijo dobro zapremo in pečemo v pečici 30 minut.

10 minut pred koncem folijo odpremo in pustimo, da se vsebina zapeče. Potresemo s peteršiljem.





## Ribja nabodala

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 40 minut

**60 dag ribe narezane na kose  
(losos, ostriž, oslič, lahko tudi  
postrv)**

**2 sveži bučki**

**2 paradižnika**

**česen**

**olivno olje**

**sol**

### Priprava jedi

Na palčke nanizamo ribo in zelenjavo ter na zmerni temperaturi, na žaru ali v pečici, opečemo z vseh strani.

# Hitra tunina omaka

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 20 minut

**1 večja pločevinka tunine**  
**1 žlica olivnega olja**  
**2 stroka česna**  
**1 dcl pasirane omake pelatov**  
**2 žlici belega vina**  
**ščepec zelišč (provansalskih zelišč, bazilike, peteršilja)**  
**sol**

## Priprava jedi

Na olju prepražimo nasekljan česen, dodamo zdrobljeno tunino, začimbe, sok pelatov in zalijemo z vinom.

Kuhamo približno 10 minut.

Postrežemo s testeninami in parmezanom.





# Orada ali brancin na oglju

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 40 minut

**4 orade ali brancine**  
**0,5 dcl olivnega olja**  
**sol**

Omaka

**0,5 dcl olivnega olja**  
**5 strokov česna**  
**sok 1 limone**  
**šopek peteršilja**  
**sol**

## Priprava jedi

Orado ali brancina ulovimo v Jadranu in ga očistimo v morski vodi (lahko v morju, ali pa si pripravimo morskovo vodo v kuhinji). Ne umivamo ga v sladki vodi. Ribo obrišemo do suhega ter jo dobro natremo z grobo mleto soljo. Pustimo približno 1 do 2 uri, da riba vpije sol. Zakurimo žar. Mrežo premažemo z olivnim oljem. Ribo položimo na vročo mrežo. Riba je lahko 2-krat vrezana na boku, kjer je dosti mesa, da se globlje speče. Čas peke je približno 10 minut na eni ter 10 minut na drugi strani. Med peko jo mažemo z olivnim oljem.

## Omaka

Narezan česen damo v olivno olje ter segrejemo na 80-90° C. Dodamo sol, limonin sok in peteršilj.



## Hrustljivo pečena postrv po moje

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 40 minut (brez mariniranja)

**4 postrvi**

**20 dag koruzne moke**

**20 dag bele gladke moke**

**1 strok česna**

**1 manjši šopek peteršilja**

**0,5 l olja za cvrtje**

**0,1 l olivnega olja**

**2 žlici soli**

### Priprava jedi

Dan pred peko postrvi očistimo in jih nato za približno 10 minut namočimo v vodo, ki smo ji dodali 2 dcl kisa.

Namakamo jih kar v pomivalnem koritu. Nato ribe speremo pod tekočo vodo. S tem postopkom izločimo vonj

in sluz. Temu sledi soljenje rib od zunaj in znotraj. Nato ribe pokapljamo s 4-5 žlicami jedilnega olja in premešamo. Vse skupaj postavimo v hladilnik.

Naslednji dan, uro pred peko, vzamemo ribe iz hladilnika in jih povaljamo v mešanici koruzne in bele moke ter odložimo na pomokan pladenj. Lahko jih damo tudi v hladilnik. V ponev nalijemo olje in začnemo segreti. Ko je olje dovolj vroče, vanj položimo ribe ter jih pečemo toliko časa, da se naredi skorjica. Po potrebi ribe obračamo. RIBE MORAMO VEDNO DATI V DOVOLJ

veliko količino vročega olja, tako da plavajo. Medtem, ko se ribe pečejo, nasekljamo česen in peteršilj, ju zložimo v skledico ter najprej zalijemo z dvema žlicama vročega olja iz ponve (da izvabimo aromo iz česna), nato pa zmes zalijemo s hladnim olivnim oljem. Ko so ribe pečene, jih zložimo na pladenj in pokapamo z omako. Če smo neučakani in hočemo jesti postrvi še isti dan, jih moramo takoj, ko jih prinesemo domov, postaviti v hladilno skrinjo za približno 30 minut. V nasprotnem primeru se nam bodo ribe med peko zvijale in izgubile svojo obliko.



# Ribja marinada

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 45 minut (brez mariniranja)

**1 kg kakovostnih rib (različnih vrst)**

**1 dcl kisa za vlaganje**

**2 dcl vode**

**1/2 l belega vina**

**1 čebula**

**1 strok česna**

**črni poper (v zrnju)**

**beli poper**

**brinove jagode**

**muškadni orešček**

**suha zelena**

**zelišča (bazilika, koriander,**

**lovor, žajbelj, origano)**

## Priprava jedi

Ribe očistimo, nasolimo in spečemo brez moke.

Zavremo 1 dcl kisa za vlaganje, 2 dcl vode in pol litra kakovostnega belega vina. Dodamo vse naštetе začimbe, strok česna in zelišča. Čebulo narežemo na velike lističe in posteklenimo na olju, kjer smo pekli ribe. Ribe nalagamo izmenično z začimbami in čebulo v posodo. Zalijemo s kisom in vinom, nazadnje pa polijemo z oljem.

Postavimo v hladilnik in približno po 14 dneh je jed primerna za uživanje.



## Ribji file z mandlji

Recept: 4 osebe

Čas priprave: 45 minut

**8 kosov ribjih filejev (brancin, ostriž, panga, morski list, postrv)**  
**limonin sok**  
**maslo**  
**10 dag mandljevih lističev**  
**česen v prahu**  
**sol**

### Priprava jedi

Fileje solimo in pokapljamo z limoninim sokom. Pustimo jih 5 minut. Nato jih popivnamo s papirnato brisačko. V ponvi segrejemo olivno olje in maslo. Na hitro opečemo fileje, ki smo jih prej začinili s česnom v prahu. Fileje damo na krožnik, na preostali maščobi prepražimo mandlje in jih potresemo po fileju.



# Okusne sladice

Zaokrožimo s sladkim razvajanjem.





# Nočna potica

Čas priprave: 12 ur

Testo

**60 dag moko**  
**3 dag kvasa**  
**2 dcl mleka**  
**14 dag sladkorja**  
**14 dag masla**  
**4 rumenjaki**  
**1 vanilin sladkor**  
**sol**

Nadev

**40 dag zmletih orehov**  
**2-3 dcl mleka ali sladke smetane**  
**1-2 žlici ruma**  
**sneg iz beljakov**  
**sladkor**

## Priprava jedi

Sladkor in maslo penasto umešamo, dodamo mleko in rumenjake ter moko zmešano z vanilinim sladkorjem in soljo. Zgnetemo testo, ki naj počiva toliko časa, da pripravimo nadev. Testo razvaljamo na pomokanem prtičku, namažemo z nadevom, zvijemo in damo v namaščen pekač. Čez noč pustimo v hladilniku. Zjutraj prebodemo z zobotrebcom in namažemo s stepenim jajcem. Pečemo približno 60 minut na 180° C.

# Sadna polivka

Čas priprave: 30 minut

**250 g zmrznjenega mešanega sadja (ribez, maline, borovnice, robide, jagode)**

**sok 1 limone**

**2 žlici sladkorja**

**1 vanilin sladkor**

**žlica gustina**

**žlica vode**

## Priprava jedi

Sadje segrevamo na srednji temperaturi, dodamo limonin sok, sladkor, vanilin sladkor in zavremo. Dodamo gustin zmešan z vodo in dobro premešamo, da še enkrat zavre. Polivko uporabimo pri cmokih, palačinkah, sladici ali sladoledu.



# Jabolčna pita

Čas priprave: 70 minut

Testo

**40 dag moke (1/2 ostre, 1/2 gladke)**

**25 dag masla**

**12 dag sladkorja**

**1 pecilni prašek**

**1 vanilin sladkor**

**1 jajce**

**2 žlici kisle smetane**

Nadev

**1 kg jabolk**

**nekaj žlic slakorja (odvisno od kislosti jabolk)**

**1 žlica ruma**

**1 vanilin sladkor**

**Priprava jedi**

Maslo narežemo na koščke in mu dodamo obe vrsti sladkorja, jajce in kisko smetano. Vse dobro zmešamo s kuhalnico. Postopno dodamo še moko s pecilnim praškom. Gnetemo dokler ne dobimo gladkega testa, ki naj počiva eno uro. Nato ga razdelimo na dva enaka dela. Prvi del tanko razvaljamo in ga položimo na papir za peko v velik pekač. Nanj enakomerno porazdelimo jabolka, ki smo jih predhodno nekoliko stisnili, da so manj mokra in jim nato dodali še drugi dve sestavini. Na nadev položimo še drugi del tanko razvaljanega testa. Pito pečemo na 180° C tako dolgo, da je na vrhu zlato rumena.

# Bela pita

Čas priprave: 90 minut

Testo

**8 dag masla**

**10 dag sladkorja**

**4 žlice sladke smetane**

**1 žlica ruma**

**malo naribane limonine lupine**

**1 rumenjaki**

**1/2 pecilnega praška**

**20 dag moke**

Nadev

**0,5 l mleka**

**1 vanilin sladkor**

**4 žlice moke**

**20 dag masla**

**20 dag sladkorja v prahu**

**sok 1 limone**

## Priprava jedi

Maslo, sladkor, kislota smetano, rum, naribano limonino lupino in rumenjaki dobro zmešamo. Postopoma dodamo moko pomešano s pecilnim praškom, tako da dobimo gladko testo. Testo naj počiva eno uro. Nato ga razdelimo na tri enake dele. Razvaljamo jih na velikost malega pekača in vsak del pečemo na narobe obrnjenem pekaču na peki papirju. Pečemo kratek čas ter pazimo, da je testo svetlo rumeno. Dobimo tri plasti testa.

V mleku zakuhamo vanilin sladkor ter moko, ki smo ju prej zmešali z nekaj žlicami mleka. V ohlajeno zmes dodamo penasto zmešano maslo s sladkorjem in limoninim sokom. Prvo plast testa namažemo s polovico nadeva, položimo drugo plast ter ostanek nadeva. Na koncu nadev pokrijemo še z zadnjo plastjo testa. Pito potresemo s sladkorjem v prahu. Pred rezanjem naj počiva še en dan, da postane mehka.



# Nutellina torta

Čas priprave: 100 minut

Testo

**6 jajc**

**8 dag sladkorja**

**1 pecilni prašek**

**1 vanilin sladkor**

**4-5 žlic nutele**

Nadev

**0,5 l sladke smetane**

**5 žlic nutele**

Preliv

**2 dcl mleka**

**2 žlici ruma**

## Priprava jedi

Ločimo rumenjake od beljakov. Rumenjake in polovico sladkorja penasto umešamo. Beljake z drugo polovico sladkorja zmešamo v trd sneg. V rumenjake umešamo nutelo, dodamo 1/3 snega in postopoma presejano moko zmešano s pecilnim praškom. Nato dodamo preostali sneg in vse skupaj narahlo premešamo.

Pečemo približno 30 minut pri 180° C. Ko je torta pečena in ohlajena, jo razrežemo na tri plasti. Stepemo smetano in dodamo nutelo. Vsako plast biskvita posebej navlažimo in jo premažemo z 1/3 kreme. Zadnja tretjina je za premaz torte po vrhu.





# Torta nutella

69

Čas priprave: 120 minut

Testo

**6 jajc**

**12 dag sladkorja**

**18 dag moke**

**1 pecilni prašek**

**1 vanilin sladkor**

**4-5 žlic nutele**

Nadev

**0,5 l sladke smetane**

**5 žlic nutele**

Preliv

**3 dcl soka rdečih pomaranč ali  
drugega soka (sladka voda)**

## Priprava jedi

Jajca ločimo od rumenjakov.

Rumenjake in polovico sladkorja penasto umešamo. Drugo polovico sladkorja z beljaki umešamo v sneg. V rumenjake umešamo nutelo, 1/3 snega in postopoma moko, zmešano s pecilnim praškom. Na koncu dodamo preostali sneg. Pazite! Mešajmo v eni smeri s kuhalnico.

Pečemo do 40 minut pri 180° C.

Ohlajeno dvakrat prerežemo.

Stepemo sladko smetano in umešamo nutelo. S sokom navlažimo testo. Vsako plast premažemo s kremo, malo pustimo za okrasitev na koncu ali pa jo oblijemo s čokolado (jedilna čokolada in rastlinska mast).



# Pecivo »na suho«

Čas priprave: 90 minut

Testo

- 2 jogurtova lončka moke**
- 1 pecilni prašek**
- 1 jogurtov lonček sladkorja**
- 1 vanilin sladkor**

Nadev

- 4 velika jabolka**
- 50 dag skute**
- 2,5 dcl mleka**
- 2,5 dcl sladke smetane**
- pest orehov ali mletega maka**
- 3 jajca**

**Priprava jedi**

V posodi zmešamo moko, pecilni prašek, sladkor in vanilin sladkor. To razdelimo v tri lončke. Pekač (25x30 cm) namažemo z margarino, posujemo prvi lonček mešanice, nanj posujemo 1/2 naribanih jabolk in 1/2 skute (po želji še z vmešanimi orehi ali makom). To ponovimo še enkrat. Na vrhu posujemo zadnji lonček mešanice.

Zmešamo mleko, sladkor, smetano in jajca ter prelijemo po pecivu. Počakamo, da se mešanica dobro vpije, nato pečemo približno 45 minut pri 180° C.

# Pijana nevesta

Čas priprave: 120 minut

Testo

**3 jajca**

**9 žlic moke**

**9 žlic sladkorja**

**9 žlic olja**

**9 žlic mleka**

**1/2 zavitka pecilnega praška**

**Priprava jedi**

Sestavine za testo zmešamo in vlijemo v namaščen pekač. Pečemo 15 minut pri 180° C. Pečeno testo polijemo s 5 dcl mrzlega mleka in malo ruma.

Nato skuhamo puding in ga polijemo po testu. Ko se ohladi, pecivo premažemo še s sladko smetano in damo v hladilnik.

Namaz

**2 zavitka pudinga**

**1 l mleka**

**sladkor**

**sladka smetana**

**žlica ruma**





# Polenta s sadjem

Čas priprave: 35 minut

**1/4 l polente**  
**1/4 l pšeničnega zdroba**  
**1/2 l vode**  
**25 dag orehov in rozin**  
**3 banane**  
**2 hruški**  
**1 žlica medu**  
**1 žlica slivove marmelade**  
**sol**

## Priprava jedi

Na krožnik na majhne koščke narežemo sadje in ga razporedimo po celi površini.

Vodo zavremo, jo solimo in vanjo dodamo rozine in orehova jedrca. V vrelo vodo vkuhamo polento in zdrob v razmerju 1:1.

Še vročo zmes polijemo po sadju in prelijemo z žlico medu. Na sredino dodamo slivovo marmelado.

Odličen zajtrk oziroma lahka večerja.

# Orehovi piškoti s koščki čokolade

Čas priprave: 120 minut

**200 g jedilne čokolade**

**150 g orehov**

**350 g moke**

**(200 g bele in 150 g polnozrnate)**

**150 g rjavega sladkorja**

**1 žlica pecilnega praška**

**200 g masla**

**2 jajci**

**sol**

## Priprava jedi

Čokolado narežemo na majhne koščke, orehe zmeljemo. V skledi zmešamo moko, sol, sladkor in pecilni prašek. Dodamo maslo, jajca, čokolado in orehe. Testo zgnetemo, da postane gladko. Testo naj počiva vsaj pol ure. Oblikujemo kroglice in jih položimo na pekač.

Pečico segrejemo na 175° C in pečemo 20 minut.





# Slastne palačinke

Čas priprave: 30 minut

**moka**  
**mleko**  
**2 jajci**  
**ščepec soli**  
**1 vanilin sladkor**  
**1 dcl radenske**  
**olivno olje**  
**tekoča čokolada**  
**marmelada**  
**zmleti orehi**

## Priprava jedi

Iz moke, mleka, jajc, vanilinega sladkorja, soli in radenske naredimo maso za palačinke. Radenske dodamo na koncu. Zmes mora biti mrzla zaradi večje topnosti CO<sub>2</sub>, zaradi katerega so palačinke rahlo luknjaste.

Pečemo jih v teflonski nizki ponvi na zelo vročem ognju na olivnem olju.

Palačinke namažemo z dobro marmelado (okus prepuščen vsakemu posamezniku). Na marmelado potresemo zmlete orehe ter zvijemo palačinko. Po vrhu polijemo s tekočo črno čokolado. Namesto orehov lahko uporabimo zmlete lešnike.

# Polnozrnato pecivo

Čas priprave: 120 minut

**1 jogurtov lonček zdrobljenih zrn  
(oves, ječmen, rž)**

**1 jogurtov lonček mleka**

**1 jogurtov lonček sladkorja**

**1 jogurtov lonček sesekljanih  
orehov**

**2 jajci**

**5-10 dag masla**

**1 vanilin sladkor, malo cimeta**

**1 pecilni prašek**

**2 žlici moke**

**2-3 jabolka (naribane hruške,  
rozine po želji namočene v rum)**

## **Priprava jedi**

K umešanim jajcem, maslu in sladkorju dodamo mleko, moko, vanilin sladkor in pecilni prašek. V zmes umešamo še zdrobljena zrna, orehe, naribana jabolka, po želji rozine in cimet.

Pečemo 30 do 40 minut pri 180° C.

Delno ohlajen biskvit prelijemo s stopljeno čokolado.

Preliv

**stopljena čokolada  
margarina**



# Jabolčna pita z mandlji

Čas priprave: 45 minut

Testo

**150 g moke**  
**100 g surovega masla**  
**70 g sladkorja**  
**1 vanilin sladkor**  
**2 žlici vode**  
**sol**

Namaz

**Marmelada (ribezova, kosmuljeva)**

Preliv

**250 g skute (pasirana skuta)**  
**2 jajci**  
**3 žlice sladkorja**

Vrhnja plast

**800 g olupljenih in naribanih jabolk**  
**1 žlica sladkorja**  
**cimet**  
**mandljevi lističi**

**Priprava jedi**

**Priprava testa**

V skledo z moko razdelimo kosmiče surovega masla, potresemo sol in na sredini naredimo jamico. Vanjo zlijemo vodo, dodamo sladkor in vanilin sladkor ter hitro vgnemo krhko testo. Zavijemo ga v alu-folijo ali pergamentni papir in ga pustimo pol ure počivati v hladilniku.

**Priprava preliva**

V skuto gladko vmešamo jajca in sladkor.

**Priprava pite**

Testo razvaljamo na pomokani deski na približno 4 mm debelo in z njim obložimo dno in obod namaščenega ali s papirjem za peko obloženega

tortnega modela (1,5 cm visoko).

Testo premažemo z marmelado ter prelivom iz skute. Po vrhu potresemo jabolka, ki smo jih pred tem pomešali s sladkorjem in cimetom.

Na koncu potresemo mandljeve lističe in pito pečemo približno eno uro pri 180° C.



# Rožičev biskvit

Čas priprave: 90 minut

**3 jajca**

**1 jogurtov lonček sladkorja**

**1 jogurtov lonček olja**

**1 vanilin sladkor**

**1 jogurtov lonček moke**

**1 jogurtov lonček rožičeve moke**

**1 pecilni prašek**

**3 naribana jabolka**

**rum**

Čokoladna glazura:

**3 žlice čokolade**

**4 žlice sladkorja**

**4 žlice mleka**

**1 žlica margarine**

## Priprava jedi

Zmešamo jajca, sladkor, olje in vanilin sladkor. Ločimo rumenjaki od beljakov in stepemo sneg. Nato dodamo obe vrsti moke, pecilni prašek, jabolka in rum po okusu.

Pechemo 30 minut pri 200° C. Ko je pecivo še toplo, ga prelijemo s čokoladno glazuro.



# Borovničev zavitek

Čas priprave: 60 minut

## 1 zavitek zamrznjenega listnatega testa

500 g skute

1 jajce

1 vanilin sladkor

3 banane

500 g borovnic

cimet

maslo

sladkor

## Priprava jedi

### Premaz

V skuto vmešamo jajce in vanilin sladkor.

### Priprava zavitka

Testo odmrzujemo in ga razdelimo na 3 dele (za 3 zavitke dolžine približno 30 cm). Razvaljamo testo in pomažemo s skutinim premazom. Po testu razporedimo borovnice in na tanke kolobarje narezano banano. Posujemo s sladkorjem in malo cimeta ter zavijemo. Zavitek položimo v pekač, namazan z maslom. Po vrhu zavitka razporedimo manjše koščke masla.

Pečemo 45 minut pri 180° C do rahlo rumene barve. Preden zavitek ponudimo, ga posujemo s sladkorjem.

Opomba: borovnice, zlasti zamrznjene, spustijo veliko tekočine, zato je zavitek zelo sočen.

# Skutini štruklji brez testa

Čas priprave: 90 minut

**1/2 kg skute**  
**3 jajca**  
**1 kislá smetana**  
**6 žlic moke**  
**sol**

## Priprava jedi

Skuto pretlačimo, primešamo še druge sestavine in stresemo na mokro krpo. Oblikujemo podolgovato štručko, zavijemo in povežemo s sukancem čez celo dolžino in na obeh koncih. Kuhamo v vreli slani vodi približno pol ure. Kuhane zrežemo na kolobarje ali rezine in jih zabelimo s prepraženimi drobtinami. Jemo jih slane s solato ali pa jih posujemo s sladkorjem.



# Pecivo s kandiranim sadjem, rozinami in orehi

Čas priprave: 60 minut

## 7 beljakov

180 g sladkorja

160 g moka

100 g koščkov kandiranega sadja

150 g rozin ali narezanih orehov

70 g masla

## Priprava jedi

Beljake stepamo, počasi dodajamo sladkor, da dobimo trd sneg. Počasi vmešamo moko in sadje (koščki sadja se ne sprimejo, če jih pred tem pomokamo).

Na koncu vmešamo še stopljeno maslo.

Zmes vlijemo v pomazan pekač (če uporabimo srnin hrbet, dobimo zelo lepe koščke peciva).

Pečemo približno 20 minut pri 170° C do rahlo rumene barve.



# Masleni šarkelj

Čas priprave: 100 minut

**4 jajca**

**20 dag margarine**

**10 dag sladkorja v prahu**

**10 dag sladkorja kristal**

**22 dag moka**

**1 pecilni prašek**

**1 vanilin sladkor**

**15 dag rozin ali kandiranega  
sadja, mandeljev v koščkih,**

**orehov ali lešnikov**

**2 žlici ruma**

## Priprava jedi

Posebej stepemo sneg iz 4 beljakov. V drugi posodi zmešamo rumenjake, sladkor, počasi dodamo še moko in sneg. Rozine ali drugo sadje splaknemo z vrelo vodo in namočimo v rum. Potem vse skupaj zmešamo v preostalo maso. Pekač za potico ali srnin hrbet premažemo z maščobo, posujemo z moko in vlijemo maso.

Pečemo približno 45 minut oziroma preverimo z gladkim nožem, ali je že pečeno. Če se pecivo ne prime na nož, je pečeno.



# Angelska torta

Čas priprave: 90 minut

**biskvitni piškoti ali na rezine  
narezani domači prijatelj  
mandeljevi poljubčki  
sladka smetana  
sveže jagode (pozimi raje  
zamrznjene maline)**

**Priprava mandljevih poljubčkov**

**40 g mletega sladkorja / 1 beljak  
40 g mandljev / 1 beljak**

Beljake z električnim mešalnikom stepemo v trd sneg, nato počasi med mešanjem dodajamo mleti sladkor. Na koncu ročno umešamo mlete mandlje. Zmes za poljubčke nadevamo z žlico na pekač, obložen s papirjem za peko.

Pečico segrejemo na 100° C, potisnemo pekač na srednjo višino in pri tej temperaturi sušimo poljubčke 30 minut, nato znižamo temperaturo na 50° C in poljubčke sušimo čez noč (približno osem ur). Vrata pečice naj bodo priprta.

Posušene in ohlajene poljubčke shranimo v škatlo.



**Priprava domačega prijatelja**

**5 jajc  
300 g sladkorja  
300 g moke  
300 g orehov  
300 g svetlih rozin**

Jajca in sladkor dobro stepemo z električnim mešalnikom, da naraste. Nato previdno umešamo moko, debelo narezane orehe in rozine. Zmes vlijemo v pekač, obložen s papirjem za peko (velikosti 22 cm x 35 cm) in pečemo pri 180° C do rahlo rumene barve 20 do 30 minut. Pečeno testo ohladimo in razrežemo na rezine. Piškote sušimo še en dan na zraku, nato jih shranimo v škatlo.

**Priprava jedi**

Dno tortnega modela obložimo s piškoti in jih prekrijemo s plastjo narezanih jagod. Jagode z lopatko rahlo pritismo na piškote. Prek jagod nanese plast stepene, nesladkane smetane. Naslednja plast so mandljevi poljubčki, ki jih prekrijemo s plastjo stepene smetane. Zadnja plast so lepo zložene, razpolovljene jagode. Torta naj stoji v hladilniku 6 ur, da se piškoti in poljubčki zmehčajo in plasti torte učvrstijo. Pripravo torte si olajšamo, če piškote in mandljeve poljubčke pripravimo vnaprej.

# Medeni piškoti

Čas priprave: 90 minut

Testo

**250 g sladkorja**

**500 g moke**

**3 jajca**

**3 žlice medu**

**1 žlička sode bikarbone**

**2 žlički cimeta**

**1/2 žličke mletega pimenta**

**1/2 žličke mletih klinčkov**

**naribana limonina lupinica**

**1 žlica smetane (kisle ali sladke)  
ali malo margarine**

## Priprava jedi

Iz vseh sestavin preprosto zamesimo testo. Iz testa lahko pripravimo različne piškote:

### Medeni hlebčki

Iz testa naredimo »klobaso« in jo razrežemo na enake koščke. Oblikujemo kroglice in jih položimo na papir za peko. V kroglico lahko vtisnemo orehovo jedrce ali mandelj. Pečemo pri 180° C do rahlo rumene barve. Medene hlebčke lahko premažemo z ledom.

### Medeni srčki

Testo razvaljamo in z modelčkom oblikujemo srčke. Srčke položimo na papir za peko. Pečemo enako kot medene hlebčke. Pečene srčke premažemo z ledom. Bolj okusne piškote pripravimo, če med dva srčka dodamo nadev in nato spečemo. Nadev je lahko: marmelada in



marcipan, marmelada in drobno narezane suhe slive ali marmelada in drobno narezane fige. Količina nadeva ne sme biti prevelika, da med peko ne steče iz piškota. Pečene srčke premažemo z ledom.

### Medeni parkelj

Iz testa oblikujemo primerno veliko kroglico za glavo, jo položimo na papir za peko in malo potlačimo (sploščimo). Za telo oblikujemo klobaso in jo položimo na papir za peko tako, da del testa prekriva glavo (po peki se prekriti spoj ne vidi). Telo prav tako rahlo sploščimo. Oblikujemo še tanjše klobase za roke in noge in jih prav tako položimo na telo, da se spoj prekriva. Stopala nog obrnemo navzven. Konce rok in nog malo

zasučemo navzgor in vtisnemo košček orehovega jedrca (za kremplje). Za ušesa oblikujemo dva manjša svaljka. V glavo vtisnemo še 2 rozini za oči, klinček za nos in košček rdečega papirja za jezik.

### Priprava ledu

**200 g zmletga sladkorja**  
**sok 1/2 limone**

Sladkorni prah zmešamo z limoninim sokom. S tem ledom premažemo še tople piškote.

Opomba: različne okuse piškotov lahko pripravimo, če v testu del moke (50 g) zamenjamo z mletimi orehi ali mandelji.



# Flancati

Čas priprave: 60 minut

**1 kislá smetana**  
**2 jajci**  
**2 žlici sladkorja**  
**1 pecilni prašek**  
**1 dcl belega vina**  
**60 dag moke**  
**sladkor v prahu**

## Priprava jedi

Vse sestavine zamesimo v bolj mehko testo, ki naj počiva pol ure. Nato razvaljajmo na debelino noževe konice, narežemo na pravokotnike, na sredini 2x zarezemo. Nato prepletamo in damo v vroče olje, cvremo na obeh straneh, na koncu jih posipamo še s sladkorjem v prahu.

Flancati so hitro pripravljene in dobri za posladkati.

# Angleška sirova torta

Čas priprave: 100 minut

**200 g polnozrnatih maslenih keksov**  
**125 g masla**  
**450 g sirnega namaza**  
**200 g sladkorja**  
**2 limoni**  
**6 lističev prozorne želatine**  
**1/2 l sladke smetane**  
**sadje: 1/2 kg borovnic (ali ribez, ananas, kivi, mešano sadje)**  
**1-2 vrečki preliva za torte (odvisno od debeline sadne obloge)**

## Priprava jedi

Kekse zmeljemo, dodamo stopljeno maslo in zmes »potlačimo« v tortni model. Torto kasneje lažje prestavimo na krožnik, če dno tortnega modela prekrijemo s papirjem za peko. Lističe želatine zmehčamo v hladni vodi in vmešamo topel sok dveh limon. Raztopino želatine dodamo k mešanici sira, sladkorja in naribane limonine lupinice. Na koncu vmešamo stepeno sladko smetano in zmes polijemo na piškotno podlago. Pustimo nekaj ur (4-6), da se torta strdi. Strjevanje torte lahko pospešimo v zmrzovalniku.

Sadje razporedimo po strjeni torti in prelijemo s prelivom za torte; v primeru, da torta ni dovolj strjena, se bo zaradi toplega tortnega preliva zgornji »sirni« del malo zmehčal oz.



stopil, zato preliv prek sadja ne bo popolnoma bister.

Opomba: Za torto lahko uporabimo tudi zmrznjeno sadje, ki ne spusti

preveč vode. Primerno je tudi vloženo sadje; v tem primeru sok od sadja uporabimo za pripravo tortnega preliva. Priprava torte vzame zelo malo časa in je zelo primerna za poletne dni.

# Slivova pita s cimetom

Čas priprave: 45 minut

**200 g moke**  
**1 rumenjaka**  
**150 g sladkorja**  
**1 vanilin sladkor**  
**120 g surovega masla**  
**1 žlica drobtin**  
**9 žlic olupljenih in grobo zmletih mandeljev**  
**1 kg sliv**  
**1/2 žličke cimeta**

## Priprava jedi

V mešalniku zmešamo presejano moko, rumenjaka, 100 g sladkorja, vanilin sladkor in maslo. Testo zavijemo v folijo in pustimo eno uro počivati v hladilniku.

Okrogel pekač (26 cm) namastimo in potresemo z drobtinami. Testo razvaljamo na velikost pekača in robove potegnemo navzgor. Testo potresemo s 4 žlicami mandljev. Slive razrežemo na četrtine in obložimo testo. Potresemo z mešanico 50 g sladkorja in cimeta. Nato jih potresemo še s preostalimi mandelji.

Pečemo 45 minut pri 200° C.



# Jogurtova pita

Čas priprave: 60 minut

Testo

**25 dag ostre moke**  
**1 pecilni prašek**  
**4 rumenjaki**  
**10 dag sladkorja**

Nadev

**1 vanilin sladkor**  
**1 lupina limone**  
**4 navadni jogurti**  
**3 žlice kisle smetane**  
**3 žlice moke**  
**15 dag sladkorja**  
**sneg 4 beljakov**

**Priprava jedi**

**Testo**

Sestavine zmešamo v testo, nato maso razpolovimo in damo polovico testa v zmrzovalnik, drugo polovico pečemo 10 minut pri 200° C.

**Nadev**

Sestavine zmešamo v maso, ki jo uporabimo za nadev. Na pečeno testo dodamo nadev, po nadevu pa naribamo testo, ki smo ga vzeli iz zmrzovalnika. Nato vse skupaj postavimo v pečico in pečemo še 30 minut pri 180° C.





## Čokoladna torta

Čas priprave: 60 minut

**1 paket čokoladnega tortnega biskvita**

**1 l smetane**

**250 g jedilne čokolade**

**4 zavitki utrjevalca za stepeno smetano**

**9 žlic ruma**

**9 žlic sladkorja v prahu**

### Priprava jedi

V 1 l smetane dodamo stopljeno čokolado in vse skupaj (ob mešanju) skuhamo. Ohladimo in damo čez noč v hladilnik.

Naslednji dan tej masi dodamo 4 zavitke utrjevalca za stepeno smetano in vse dobro zmešamo.

Plast biskvita najprej navlažimo z zmesjo ruma, vode in sladkorja v prahu in pokrijemo s smetano. Vse ponovimo še dvakrat. Na koncu lahko lepo dekoriramo.

# Rolada

Čas priprave: 90 minut

Biskvit

**8 jajc**

**8 žlic moka**

**3 žlice kakava**

**1 vrečka pecilnega praška**

**sol, olje**

Nadev

**marmelada**

Preliv (čokoladen z izbranimi okusi):

**150 g jedilne čokolade**

**60 g masla**

**začimbe po izbiri (cimet,  
kardamom, muškadni orešček,  
klinčki)**

## Priprava jedi

Biskvit spečemo tako, kot je navedeno v vseh kuharskih knjigah. Pomembno je, da biskvit ni preveč pečen, ker le tako ostane sočen in se lepo zvije v rolado.

Rolado namažemo z dobro marmelado. Bodimo pozorni, da je rolada zvita tako, da je gladka, vrhnja plast tista, na katero namažemo marmelado.

Stopimo maslo in jedilno čokolado ter dodamo začimbe po želji. S tem prelijemo rolado in vroč preliv se vpije v vrhnjo plast. Tako ima rolada poseben vonj in okus.



# Kokosove rezine

Čas priprave: 120 minut

Testo

(1 lonček = 1 dcl)

**2 jajci**

**1 lonček sladkorja**

**1/2 lončka mleka**

**1/2 lončka olja**

**1 lonček moke**

**1/2 pecilnega praška**

**2 žlici kakava**

Nadev

**0,5 l mleka**

**1 lonček sladkorja**

**5 žlic pšeničnega zdroba**

**100 g kokosove moke**  
**čokoladna glazura**

**Priprava jedi**

Zmešamo jajca in sladkor, nato še preostale sestavine. Polovico testa vlijemo v namaščen pekač (približno 20x30 cm) in pečemo 20 minut pri

150° C. Medtem zavremo mleko, dodamo sladkor in zdrob. Malo pokuhamo, da se zgosti, nato dodamo kokos. To polijemo po pečenem testu in na vrh polijemo še polovico nepečenega testa. Pečemo še približno 20 minut. Testo prelijemo s čokoladno glazuro.



## Sodelujoči:

### **Uredniški odbor**

Jožef Oselij, direktor gostinstva v podjetju Hotelu Lev d.d.

Aleksander Bohinc, Lek storitve d.o.o.

Barbara Zajc, Bonnie s.p.

Špela Jurak, Korporativno komuniciranje, Lek d.d.

### **Priprava jedi**

Jožef Oselij, direktor gostinstva v podjetju Hotelu Lev d.d.

Branko Podmenik, vodja kuhinje v podjetju Lek storitve d.o.o.

### **Fotografiranje**

Barbara Zajc

Jaka Vinšek

### **Oblikovanje**

& company d.o.o.



Lek farmacevtska družba d. d.

Verovškova 57

1526 Ljubljana, Slovenija

Telefon: +386 (1) 580 21 11

Telefaks: +386 (1) 568 35 17

[www.lek.si](http://www.lek.si)



član skupine Sandoz



let razvoja