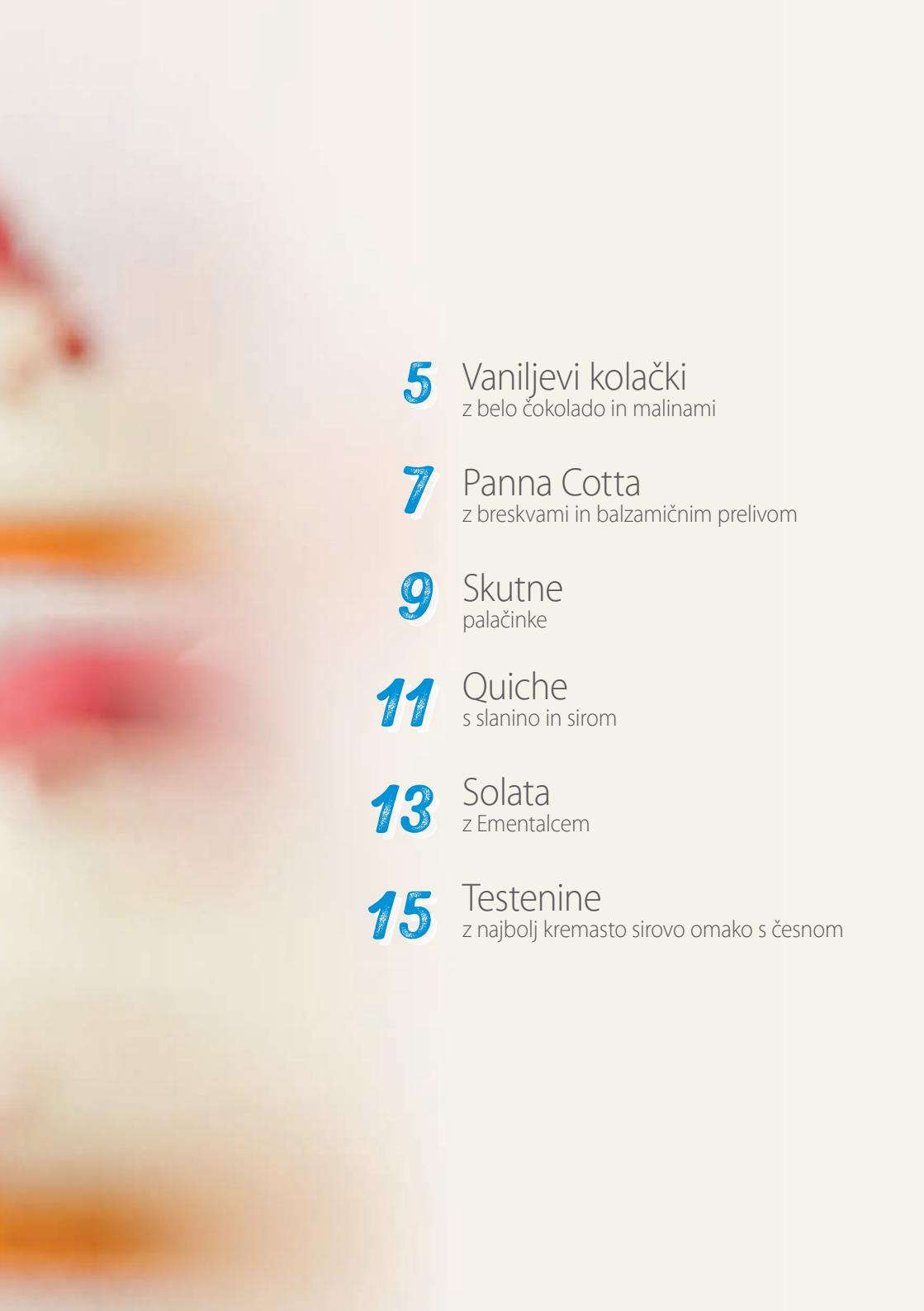


Beli zakladi neokrnjene narave



Recepti





5 Vaniljevi kolački
z belo čokolado in malinami

7 Panna Cotta
z breskvami in balzamičnim prelivom

9 Skutne
palačinke

11 Quiche
s slanino in sirom

13 Solata
z Ementalcem

15 Testenine
z najbolj kremasto sirovo omako s česnom



Vanilje

Vaniljevi kolački

Recept za



sočnih kolačkov

Biskvit

- 150 g pšenične bele moke
- 3/4 čajne žličke pecilnega praška
- 1/4 čajne žličke soda bikarbone
- ščep soli
- 20 g masla (sobna temperatura)
- 20 g rastlinskega olja
- 100 g belega sladkorja
- 1 srednje veliko jajce
- 55 g kisle smetane ali grškega jogurta
- 2 čajni žlički vaniljeve aromе
- 120 g mleka po izbiri

Malinov nadev

- 200 g svežih malin
- 1 jedilna žlica sladkorja

Frosting oz. krema

- 380 g lahkega mascarpone sira brez laktoze (sobna temperatura, če bo hladen bo strdič čokolado in ne bo gladka krema)
- 200 g bele čokolade (stopljene in ohlajene na sobno temperaturo)

Dekoracija:

- liofilizirane maline
- čokoladne praline
- sveže maline

Čas priprave



15 min

Čas peke



20 min

r belo čokolado
in malinami

Pečico segrejte na 165 stopinj.

V posodi zmešajte moko, pecilni prašek in sol.

V ločeni posodi s pomočjo ročnega mešalnika kremasto vmešajte maslo, sladkor in olje. Mešajte približno 2 minuti. Dodajte jajce in premešajte. Ko je jajce popolnoma primešano dodajte še vaniljo in kislo smetano.

Mokrim sestavinam dodajte polovico suhih sestavin in mleko. Z ročnim mešalnikom vse skupaj dobro premešajte, dokler se ne poveže, nato pa dodajte še preostanek suhih sestavin in dobro premešajte.

Zmes razporedite v pekač za mafine, obložen z lističi za peko, do 3/4 visoko. Pecite 22-24 minut oz. tako dolgo, da vstavljen zobotrebec na sebi nima surovega testa.

Medtem pripravite nadev.

V manjši posodi zmešajte sveže maline in žlico sladkorja. S pomočjo vilic zmečkajte maline, da nastane pire. Pokusite in po želji dodajte več sladkorja.

Ko se kolački ohladijo iz sredine izdolbite manjšo luknjo, kamor boste nadevali malinov nadev. Pomagajte si s čajno žličko, luknje pa ne izdolbite pregloboko, da nadev ne bo gledal ven.

Na koncu pripravite še kremo.

Mascarpone sir zmešajte s s stopljeno čokolado, oboje naj bo sobne temperature. Zmes nadevajte v vrečko za dekoriranje in okrasite svoje kolačke.

Po želji jih lahko dekorirate z liofiliziranimi malinami ali čokoladnimi pralinami.

r belo čokolado in malinami 5



Čas priprave
20 min

Čas peke
15 min

Panna Cotta z breskuami in balzamičnim prelivom

Recept za 2 porciji



Panna Cotta:

- 1/2 zavojčka instant želatine ali druge želatine po izbiri
- 250ml mleka
- 250ml sladke smetane
- 50g sladkorja
- 1 čajna žlička vaniljeve aromе
- 3/4 zavojčka instant želatine ali druge

Preliv:

- 50g balzamičnega kisa
- 3 jedilne žlice medu
- 3 breskve
- par vejic timijana
- 1-2 dcl vode

V manjšem loncu zmešajte mleko, smetano, sladkor in vaniljevo aroma. Vse skupaj segrevajte na srednjem ognju toliko časa, da se sladkor raztopi. Nato odstavite, dodajte želatino in pomešajte s pomočjo železne metlice za stepanje.

Prelijte v pripravljena kozarca in postavite v hladilnik za vsaj 3 ure. Za posebno obliko panna cotte, kot na fotografiji, kozarce med hlajenjem položite pod kotom in zavarujte, da se med hlajenjem ne bodo premikali.

Pripravite preliv.

Breskve narežite na manjše krhlje.

Na ponvi na srednjem ognju segrevajte balzamični kis, med, breskve in par vejic timijana.

Kuhajte toliko časa, da se sirup zgosti, vmes pa redno mešajte in z vilicami rahlo pretlačite breskve, da spustijo več soka.

Ko je sirup zgoščen ga odstavite in prelijte v ločeno skodelico. Dodajte 1-2 dcl vode, odvisno kako sladek preliv želite. Poskusite in po želji dodajte več vode.

Ohlajeno panna cotto prelijte s prelivom, dodajte kos pokuhane breskve in kos sveže. Po želji okrasite z vejico timijana in postrezite.

nna Cotta
z breskuami in
balzamičnim prelivom 7



S

pa

Čas
priprave



5 min

Čas
peke



15 min

Skutne palačinke

Recept za **10** palačink



Palačinke:

- 240g skute
- 75g mleka
- 4 jajca
- 120g moke
- 1 jedilna žlica vaniljeve aromе
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 1 zavojček vaniljevega sladkorja
- 1 jedilna žlica sladkorja

V vežji posodi zmešajte vse sestavine za palačinke in premešajte, da nastane gosta zmes.

Maso pustite na strani, medtem pa segrejte ponev na srednjem ognju. Ponev rahlo naoljite, ostanek olja pa obrišite s papirnato brisačko.

Ko je ponev dovolj segreta odmerite približno 3 jedilne žlice mase na palačinko in pecite par minut, da se palačinka zapeče zlato rjava.

Ponovite, dokler ne zmanjka mase, palačinke pa odlagajte eno na drugo, da se zmehčajo in ostanejo puhaste.

Dodatki:

- jogurt ali skuta
- jagodičevje

Dodajte dodatke po izbiri.



Quiche s slanino in sirom

Recept za



slastnih
kosov

Listnato testo (uporabite lahko kupljeno ali domače):

- 260 g pirine ali pšenične bele moke
- 225 g masla
(ohlajeno, narezano na majhne kocke)
- 3/4 čajne žličke soli
- 1 srednje veliko jajce
(mrzlo, iz hladilnika)
- 1 jedilna žlica kisa
- 2 jedilni žlici mrzle vode

Dodatki:

- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 1 rdeča čebula (nasekljana)
- 1/4 pora (narezan na tanke rezine)
- 1 strok česna (narezan na tanke rezine)
- 1 jedilna žlica sladkorja
- 1/4 čajne žličke soli
- 4 rezine slanine
(narezana na manjše kose)

Nadev:

- 4 jajca
- 200g skute
- 100g mleka
- pest špinaca
- 150g ribane mozzarele
- sol, poper

Čas
priprave



20 min

Čas
peke



1 ura
20 min

Ohlajeno maslo narežite na kocke in postavite za 10 minut v zamrzovalnik.

V posodo sekjalnika ali mešalnika dodajte moko in sol ter premešajte. Dodajte ohlajeno maslo in mešajte tako dolgo, da se maslo malo poveže z moko, še vedno pa je v velikosti češenj.

V ločeni posodi zmešajte jajca, vodo in kis.

Mokre sestavine dodajte k suhim v seskljalniku in 2 sekundi mešajte.

Nato ustavite in poglejte, kako povezana je masa. Po potrebi ponovno za 1 sekundo mešajte in preverite maso. Ponovite, dokler niso mokre sestavine povezane s suhimi, maslo pa je še vedno v malo večjih kosih. Ko se zmes poveže v večjo kepo, jo prestavite na pomokano površino in pregnetite samo toliko, da se vsi majhni koščki testa združijo v enotno zmes.

Zmes razdelite na dva dela, vsakega posebej zavijte v folijo za živila in postavite v hladilnik za 15 minut.

Ohlajeno testo prestavite na rahlo pomokano površino in razvaljajte v okroglo obliko malo večjo od izbranega pekača - jaz sem uporabila pekač premera 22 cm. Testo prestavite v rahlo naoljen pekač in ga razporedite po dnu in robovih. Pekač postavite v hladilnik za 20 minut.

Medtem segrejte pečico na 190 stopinj.

Ohlajen pekač vzemite iz zamrzovalnika. Pred peko na ohlajeno testo postavite uteži za pito. Če tega nimate na sredino pite postavite večji kos alufolije, oblikujte krožniček, ki pokrije celotno dno (ampak ne robov) in notri nasuhte surov riž ali fižol.

Pecite 15 minut, nato odstranite folijo in riž/fižol, dno prepikajte z vilicami ter pecite še nadaljnjih 8-10 minut oz. tako dolgo, da so robovi rahle zlati rjave barve. Vzemite iz pečice in znižajte temperaturo na 175 stopinj.

Medtem pripravite dodatke.

V ponvi na srednjem ognju segrejte olivno olje. Dodajte čebulo, por, česen, sladkor in sol ter pražite, da čebula postekleni. Dodajte slanino, narezano

na manjše kose in pražite, da se slanina hrustljavo zapeče.

Odstavite in pustite, da se ohladi.

Medtem pripravite nadev.

V posodi zmešajte jajca, skuto, mleko, špinaco in riban sir. Dodajte pečene dodatke in začinite s soljo in poprom. Vse skupaj dobro premešajte.

Nadev prelijte v pekač in postavite v pečico. Pecite 55 minut, da se rob in sredica zlato rjavо zapečejo.



S



Solata z Ementalcem

Solata:

- glava solate po izbiri, radič,
sveža špinaca
- 1/2 jedilne buče
- pest ameriških pekan oreškov
- 250g Ljutomerskega ementalca
- posujte z nadrobljenim feta sirom
ali skuto

Preliv:

- 5 jedilnih žlic olivnega olja
- 2 jedilni žlici medu
- 1/2 čajne žličke čilija
- sol in poper po okusu

Izbrane solate operite in narežite.

Bučo olupite in narežite na manjše kocke.

V ponvi segrejte žlico olivnega olja in popočite bučo, dokler se ne zmehča in zlato rjavo zapeče. Dodajte sol in poper ter premešajte.

Bučo odstranite iz ponve in v ponev dodajte pekan oreščke in ppecite par minut, da se oreščki lepo zapečejo.

Odstavite in pustite, da se ohladijo.

Pripravite preliv. V skodelici zmešajte vse sestavine za preliv in premešajte.

Sestavite solato. V večji skledi zmešajte solato, bučo, oreščke, narezani ementalec in po želji posujte z drobljenim feta sirom ali skuto. Preljite s pripravljenim prelivom.



sir

Čas priprave
10 min

Čas peke
25 min

Testenine z najbolj kremasto sirovo omako s česnom

Recept za



porcije

Omaka:

- 2 jedilni žlici masla
- 4 stroki česna
- 250ml jušne osnove
- 250ml mleka
- 250g fettuccine testenin
- 200g ribanega Princ sira
+ dodatno za posip
- sol in poper po okusu

V večji ponvi na srednjem ognju segrevajte olje.

Na segreto olje dodajte nasekljan česen in pražite par minut, da česen sprosti aroma. Dodajte jušno osnovu, mleko in surove testenine. Rahlo premešajte in pokrijte.

Na srednjem ognju kuhatjte 18-20 minut, da se testenine zmehčajo. Vmes premešajte, po potrebi pa dodajte več mleka.

Ko so testenine kuhané dodajte še nariban sir in premešajte samo toliko, da se sir raztopi. Po potrebi, če se testenine preveč zgostijo, dodajte več mleka.

Nadevajte v krožnike in posujte z ribanim sirom.



*Beli zakladi
neokrnjene narave*

Pomurske mlekarne d.d.

Industrijska ulica 10

9000 Murska Sobota

T: +386 (02) 536 12 00

F: +386 (02) 522 13 39

E: info@pomurske-mlekarne.si