

Beli zakladi neokrnjene narave



Recepti





5 Najboljše Mac & Cheese
testenine

7 Gratiniran Dauphinoise
krompir

9 Kremna sirova polenta
s piščancem in koruzo v kremni omaki

11 Pita s sirom
karamelizirano čebulo in gobami

13 Kremna pesto rižota
s parmezanom

15 Zapečen krompir
"Hash Brown" z jajci za zajtrk ali brunch

Recepti



Najboljše
Mac & Cheese

Najboljše Mac & Cheese testenine

Sestavine za **3** porcije

Testenine

- 200 g polžkov ali drugih testenin po izboru (najboljše so takšne v obliki tulca, ker zajamejo več omake)
- ščepljivi

Omaka

- 25 g masla
- 20 g pšenične bele moke
- 1/4 čajne žličke muškatnega oreščka
- 1/4 čajne žličke česna v prahu (opcijsko ampak priporočljivo)
- 1/2 čajne žličke soli
- 230 g polnomastnega mleka
- 55 g mascarpone sira
- 200 g naribanega sira ementalec Pomurske mlekarne (nariban)
- 50 g naribanega sira Princ Pomurske mlekarne (nariban)
- 40 g naribanega sira Livada Pomurske mlekarne (nariban)

Dodatki

- pražene pinjole
- maslene drobtine

Pripravite testenine skladno z navodili na embalaži. V večjem loncu zavrite večjo količino vode. Dodajte ščepljivi soli. Ko voda zavre, dodajte testenine in kuhajte po času, priporočenem na embalaži, oz. minuto manj, do »al dente« stanja, da so na ugriz še malenkost trdi. Testenine se do konca skuhamo v omaki.

Pripravite omako. V skodelici zmešajte moko, sol, česen v prahu in muškatni orešek.

V večjem loncu na srednjem ognju stopite maslo. Ko je maslo stopljeno, dodajte mešanico suhih sestavin.

Premešajte in pražite kakšno minuto.

Dodajte mleko in mascarpone sir ter s pomočjo železne metlice za stepanje dobro premešajte, da se vse poveže v enotno, gladko, tekočo zmes.

Na srednjem ognju, ob stalnem mešanju, kuhajte približno 3-5 minut oz. tako dolgo, da se zmes zgosti v gosto pasto, ne pustite pa, da tekočina zavre.

Ko se zmes zgosti, malenkost zmanjšajte ogenj in dodajte nariban ementalec, nariban sir Princ in naribano Livado.

Mešajte, dokler se siri popolnoma ne raztopijo in vse poveže v enotno, gladko, gosto, kremno zmes.

Dodajte kuhane testenine in premešajte. Po okusu dodajte več soli/česna ali začimb po izboru ter postrezite.

Po želji lahko po vrhu posujete maslene pražene drobtine ali popražene pinjole.



Gratiniran Dauphinoise

Gratiniran Dauphinoise krompir

Sestavine za **4** porcije

Sestavine

- 600 g krompirja
- 1 jedilna žlica masla
- 2 stroka česna
- 250 g polnomastnega mleka
- 60 g sira Princ
- 70 g sira Ementalec
- 70 g sira Livada
- 1 čajna žlička soli
- 1/2 čajne žličke popra
- 3 rezine slanine

Krompir olupite, operite in narežite na tanke rezine. Pomagate si lahko tudi z rezalnikom.

V večji ponvi segrejte maslo. Uporabite lahko tudi litoželezno ponev, v kateri boste potem še pekli.

Dodajte drobno nasekljan česen in pražite par minut, da česen spusti aromo.

Dodajte mleko, smetano za kuhanje in narezan krompir ter premešajte. Ko zmes zavre, kuhajte še 5-7 minut oz. tako dolgo, da se krompir malo zmehča. Nato ugasnite ogenj in pustite počivati 5-10 minut.

V manjši ponvi popražite slanino. Pecite par minut z obeh strani, da se hrustljivo zapeče. Nato jo odstavite in nasekljajte na manjše kose.

Pečico segrejte na 185 stopinj.

Vmes naribajte vse sire in jih premešajte.

V večji pekač nadevajte 1/2 krompirja (skupaj z omako). V kolikor ste krompir kuhali v litoželezni ponvi, iz nje sedaj odstranite 1/2 krompirja.

Na prvo polovico krompirja nadevajte 1/3 mešanice sirov in vso nadrobiljeno slanino. Na vrh nato dodajte preostanek krompirja in omake ter bogato posujte s preostankom sira.

Postavite v pečico in pecite 40 minut oz. tako dolgo, da je krompir zmehčan. Če se sir prehitro barva na rjavo, ga po 30 minutah peke pokrijte z alufolijo.

krompir



*Kremna sirova polenta
s piščancem in koruzo*

Kremna sirova polenta s piščancem in koruzo v kremni omaki

Sestavine za



porcije

Polenta

- 125 g mleka
- 250 g vode
- 250 g polente
- 40g masla
- 70 g sira Princ
- poper (po okusu)

Kremna omaka s piščancem in koruzo

- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 500 g piščančjih filejev
- 1 jedilna žlica koruznega škroba
- 3 jedilne žlice masla
- 1 čajna žlička čebule v prahu
- ½ čajne žličke česna v prahu
- sol, poper po okusu
- 2 stroka česna
- 120 g sladke koruze
- 100 g smetane za kuhanje
- voda (po potrebi, za redčenje omake)

Dodatki

- sveža bazilika
- nariban sir Princ

V srednje velikem loncu segrejte mleko in vodo. Ko zmes zavre, zmanjšajte ogenj in dodajte polento. Premešajte in na zmernem ognju kuhajte par minut, da se polenta skuha in zmežča.

Ko je polenta kuhana, ji dodajte maslo in sir Princ.

Premešajte, da se vse raztopi in poveže. Začinite s poprom in poskusite. Po želji dodajte sol. Če je polenta pregosta, dodajte še malo mleka/vode in premešajte.

Odstavite in pokrijte lonec, da se na vrhu ne naredi ovoj, medtem pa pripravite piščanca v kremni omaki.

V večji ponvi segrejte olivno olje.

Piščančji file narežite na manjše kocke in posujte s koruznim škrobom. Premešajte in dodajte na segreto olje.

Dodajte še maslo in premešajte. Začinite s čebulo, česnom, soljo in poprom.

Pražite par minut, da se piščanec zlato zapeče.

Dodajte drobno nasekljan česen in koruzo. Premešajte in pražite par minut, da česen zadiši.

Dodajte smetano za kuhanje in premešajte. Po potrebi dodajte še malo vode, če je omaka pregosta.

Poskusite in po potrebi dodajte več začimb.

V kolikor se je vmes polenta zgostila, ji dodajte malo mleka, segrejte in premešajte.

V krožnike dodajte kremasto polento. Nanjo nadevajte piščanca v kremni omaki, posujte z naribanim sirom in okrasite s svežo baziliko.

v kremni omaki



*Pita s sirom,
karamelizirano čebulo*

Pita s sirom, karamelizirano čebulo in gobami

Sestavine za  4
porcije

Sestavine

- 250 g šampinjonov ali gob po izbiri
- 2 jedilni žlici masla
- 1 rdeča čebula
- ščepec soli
- 1 jedilna žlica medu
- 1 dcl belega vina
- sol, poper
- 3 stroki česna
- 1 jedilna žlica timijana
- 50+200g naribane Livade
- 1 zavojček vlečenega testa
- 100 g stopljenega masla
- 2 jedilni žlici olivnega olja

Dodatki

- par rezin pršuta
- olivno olje

Pečico segrejte na 180 stopinj.

Gobe operite in narežite na tanjše rezine.

V litoželezni ponvi (ali navadni ponvi) stopite maslo.

Dodajte drobno nasekljano čebulo in ščepec soli ter pražite par minut, da čebula postekleni. Dodajte česen in prepražite, da zadiši. Dodajte med, vino, sol in poper. Premešajte in kuhajte 5-7 minut, da vino izhlapi. Nato dodajte narezane gobe in timijan. Pražite 5-7 minut, da se gobe zmehčajo.

Nato odstavite iz ognja in ponev prestavite v pečico. V kolikor niste kuhali v litoželezni ponvi prestavite nadev v pekač in postavite v pečico. Pecite 10 minut, nato vzemite iz pečice.

Medtem pripravite testo. Vse liste testa narežite na kvadrat. Ostanek testa shranite za naslednjič.

Na večji pekač, obložen s papirjem za peko, dodajte prvi list testa in ga premažite s stopljenim maslom. Nanj dodajte še en list in premažite. Dodajte še tretji list in premažite. Nato dodajte četrti list malo postrani in ga premažite z maslom. Vsak nadaljni list postavite za 1 cm postrani, da na koncu dobite vzorec rože. Vsak list vedno premažite z maslom.

Ko ste porabili vse liste testa, na sredino dodajte nadev in 50 g sira, dva cm do roba pa pustite prazno. Dve žlici nadeva shranite, da ga lahko na koncu posujete po pečeni piti.

Rob testa zavijte na notri, čez rob nadeva, da ustvarite rob pite.

Po nadevu posujte preostanek naribanega sira.

Z olivnim oljem premažite rob pite.

Postavite v pečico in pecite 30-35 minut oz. tako dolgo, da se testo zlato zapeče.

Na pečeno pito dodajte preostanek nadeva, ki ste ga prej shranili in par rezin pršuta, vse skupaj pa lahko tudi pokapate z olivnim oljem. Postrezite takoj.

in gobami



Kremna pesto rižota

Kremna pesta rižota s parmezanom

Sestavine za



porcije

Sestavine

- 2 jedilni žlici masla
- 1 rdeča čebula
- 3 stroki česna
- 200 g arborio riža
- 1 l vroče zelenjavne jušne osnove (ali 1 l vrele vode + 1 zelenjavna kocka)
- 80 g ribanega sira Princ + dodatno za posip
- 120 g pesta
- sol, poper po okusu (s soljo ne pretiravajte)
- pinjole
- sveža bazilika

V manjši ponvi popražite pinjole (brez olja). Pražite na srednjem ognju par minut, da se zlato obarvajo.

Odstavite.

V srednje veliki ponvi stopite maslo. Dodajte drobno nasekljano čebulo in česen. Pražite par minut, da čebula postekleni, česen pa zadiši.

Dodajte opran riž in pražite par minut.

Zalijte z 250 ml zelenjavne jušne osnove, ki ste jo prej segreti, in premešajte. Kuhajte par minut oz. toliko časa, da tekočina skoraj izhlapi, nato dodajte še 250 ml jušne osnove. Premešajte in kuhajte, dokler ne izhlapi. Postopek ponovite še dvakrat oz. tolikokrat, da se riž popolnoma skuha.

Nato dodajte nariban sir in premešajte, da se stopi. Dodajte pesto in premešajte. Poskusite in po želji dodajte sol/poper.

Postrezite s popečenimi pinjolami, svežo baziliko in naribanim sirom.

s parmezanom



Zapečen krompir
“Hash Brown”

Zapečen krompir *“Hash Brown”* *z jajci za zajtrk* *ali brunch*

Sestavine za **4** porcije

Sestavine

- 500 g krompirja
- 50 g pora
- 2 jedilni žlici olja
- 3 jedilne žlice + 3 čajne žličke masla, dodane ločeno
- 3 jajca
- sol, poper
- 80 g naribane Livade

Pečico segrejte na 175 stopinj.

V litoželezni ponvi stopite 2 jedilni žlici masla. V kolikor boste za peko uporabili pekač, stopite maslo v ločeni ponvi in ga prelijte v pripravljen pekač.

V ponev dodajte nariban krompir in začinite s soljo in poprom. Prelijte z eno žlico stopljenega masla. V krompir z žlico oblikujte 3 jamice, kamor boste kasneje dodali jajca. Ponev ali pekač postavite v pečico in pecite 25 minut, da se krompir zlato zapeče in zmehča.

Vzemite iz pečice in jamice pokapajte z eno čajno žličko olja.

V vsako jamico ubijte jajce, krompir pa bogato posujte z naribanim sirom.

Postavite nazaj v pečico in pecite 8 minut oz. toliko časa, da se beljak strdi, rumenjaki pa ostane še tekoči. Po želji lahko pečete par minut dlje, da se rumenjaki v celoti zapeče in strdi.

Ponev vzemite iz pečice, vse skupaj posujte s poprom in dodajte sveža zelišča. Postrezite s kruhom.

z jajci za zajtrk ali brunch



*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