

ŠMK KLINKA izdaja kuharski priporočnik

# Kuhajeva skupaj

## s Fredijem Kranjcem



Sonček, ki ti riše delavske rokave, veter, ki vonj čevapov nosi do zavistnega soseda, ki v nedeljo vedno pere avto in ti, ki s pivom v roki previdno obračaš perutničke, da olje slučajno ne špricne na tvoje nove crokse.

Čeprav s to sliko ni nič narobe, ti letos zopet, že tretje leto zaporedoma, Klinka predstavlja recepte za žar, ki bodo s tebe naredili ultra prefinjenega in s tem najbolj zaželenega žar-mojstra na vasi.

Kuharski mojster Fredi Kranjec iz oddaje Gostilna išče šefa bo s svojimi recepti za ribico, hamburgerje, lignje in celo sladice navdihnil prav vsakega, ki se je že kdaj preizkusil v starodavni veščini prižiganja plina.

Hec. Prave ženske (in moški) razpihajo žerjavico sami.

Najlepša zahvala za vodenje delavnice gre Frediju in celotni ekipi Klinke za pomoč pri organizaciji.

Pa dober tek,  
Vaša Klinka



Za 4 osebe:

1 kg očiščenih lignjev  
30 rezin pršuta  
30 rezin sira (edamec)  
8 strokov česna  
8 vejic peteršilja  
sol  
rastlinsko olje

Očiščene lignje najprej operemo in nato osušimo s krpo. Pršut in sir zavijemo v rolado s sirom na notranji strani in s tem nadevamo lignje. Lignje damo na zelo vročo ponevali žar, ki ga prej namažemo z oljem. Uporabimo rastlinsko olje in ne olivno, ker ga je potrebno segreti na zelo visoko temperaturo. Lignje lepo popečemo z vseh strani in jih pred serviranjem posolimo, postrežemo jih s tržaško omako.

Tržaško omako naredimo tako, da na fino sesekljamo česen in peteršilj, ju prelijemo z vročim oljem, tako da česen zadiši in dobi boljši okus.

## Polujeni ligaji s pršutom



Za 4 osebe:

600 g lososovega  
fileja (brez kože)

160 jogurta  
4 žlice kisle

smetane  
1 čili

sol, mleti beli poper  
olje

2 limeti  
6 vejic svežega  
koriandra

Limeti dobro operemo in jih osušimo s krpo. Naribamo približno 2 žlički limetine lupinice, koriander pa na drobno sesekljamo. Limeti prerežemo na pol in iztisnemo sok. Prihranimo 2 žlički limetinega soka, ostali sok pa zlijemo v večjo posodo, kjer ga zmešamo s soljo, poprom in koriandrom.

Oprane in osušene lososove fileje zrežemo na poljubno velikost in jih potopimo v pripravljeno limetino marinado. Pustimo stati 10 minut, da se kosi lososa lepo prepojijo, vmes jih samo obrnemo. Medtem v manjši skledi zmešamo jogurt in kislo smetano. Čili operemo, mu odstranimo pecelj in ga vzdolž prerežemo, mu odstranimo semena in ga na drobno sesekljamo, ter ga skupaj z limetinim sokom in naribano lupinico zmešamo v jogurt. Omako po okusu začinimo s soljo in poprom.

Lososa odcedimo in ga spečemo na vročem žaru z obeh strani, 3-4 minute. Ko je pečen, ga po potrebi še solimo in popopramo, zraven postrežemo omako.

*Losos s jogurtovo omako*



Za 4 osebe:

4 bombetke s sezamom

4 rezine sira

500 g mletega mesa

10 vejic peteršilja

8 listov solate (kristalka)

100 g slanine ali 8 rezin

250 g šampinjonov

1 jajce

sol, paper, olje

Gobe očistimo in narežemo na lističe. Peteršilj operemo, otresemo in nasekljamo. Slanino narežemo na tanke rezine. Iz mletega mesa, peteršilja, jajca, soli in popra naredimo maso, ki jo dobro pregnetemo. Z vlažnimi rokami iz mase oblikujemo štiri enake, okrogle burgerje. Burgerje z obeh strani premažemo z oljem in jih na ogretem žaru pečemo 3 minute, ne da bi jih obračali. Zraven damo peč slanino, ki jo hrustljavo zapečemo in šampinjone, ki jih solimo, ko so pečeni. Burgerje na žaru obrnemo in na vsakega položimo rezino sira. Pečemo jih še nekaj minut, da lepo porjavijo, a ostanejo sočni, sir pa se lepo stopi.

## Burger s slanino in gobami ter BBQ omako 1. del



### BBQ OMAKA:

450 ml kečapa  
150 ml vinskega kisa  
150 ml sojine omake (Kikkoman)  
75 g sveže naribanevga ingverja  
150 g sladkorja tabasko (po okusu)  
2 jedilni žlici dimljenega olja (naredimo ga sami iz prekajenega mesa, ki ga preprazimo v olju in ohladimo)

Bombetke prerežemo in jih na notranji strani malo zapečemo. Nato vse skupaj sestavimo: na spodnjo stan bombetke namažemo BBQ omako, dodamo 2 lista solate, burger z sirom, BBQ omako, slanino in šampinjone. Vse skupaj pokrijemo z drugo polovičko bombetke in serviramo.

Za BBQ zmešamo v loncu kečap, vinski kis, sojino omako, sladkor in kuhamo tako dolgo, da dobimo gostoto kečapa. Dodamo sveže naribanevga ingverja in še malo pokuhamo, nato omako precedimo in dodamo 2-3 žlice dimljenega olja in tabasko. Omako ohladimo, jo damo v pipetke ter ponudimo k jedem na žaru in ocvrtemu krompirju.

## Burger s slanino in gobani ter BBQ omako 2. del



Za 4 osebe:

800 g svinjske  
ribice

24 rezin slanine

1 rdeča paprika

1 rumena paprika

1 bučka

1 debeleža čebulo

sol, poper, olje za  
peko

Svinjsko ribico najprej lepo očistimo, tako da iz nje zrežemo odvečne kite maščobe. Nato ribico narežemo na enake kroge, debele približno 2 cm, ki jih potem zavijemo v slanino. Pripravimo si še vso zelenjavvo, ki jo najprej očistimo, nato pa narežemo tako, da imamo približno enake dele, papriko in čebulo na kocke, bučko pa najprej po dolžini na polovico, nato pa še na enake polkroge. Vse sestavine izmenično nabodemo na lesene palčke, najprej ribico s slanino, nato rumeno papriko, bučko, čebulo in rdečo papriko. Postopek dvakrat ponovimo in nabodala začinimo s soljo in poprom, ter jih z vseh stani lepo popečemo in nato serviramo. Zraven ponudimo ajvar ali BBQ omako.

## Svinjska nabodala s slanino in zelenjavo



Za 4 osebe:  
4 kosi piščančjih prsi  
180 g skute  
80 g parmezana  
60 g pinjol  
16 listov čemaža  
sol, poper, olje

Piščančja prsa operemo in osušimo. Na sredini naredimo z nožem zarezo in jo napolnimo z nadevom, da dobimo tako imenovani žepek. Za nadev najprej na suho prepražimo pinjole, nato sesekljamo čemaž in vse skupaj zmešamo k skuti in parmezantu. Malo solimo in popramo, nato nadevamo piščančja prsa. Nadevane žepke na vsaki strani solimo in popramo, nato pa spečemo na zmernem ognju, da lepo porumenijo na obeh straneh. Pečene žepke zrežemo počez na debelejše rezine in jih serviramo.

## Polujena piščančja prsa



Za 4 ljudi:

4 komade ribe  
(postrvi ali orade)

Olivno olje

Sveži rožmarin

Vejice peteršilja

4 stroke česna

8 kom drobnega

krompirja

1 limono

Sol, poper

Ribe operemo in očistimo pod tekočo vodo, nato jih osušimo s krpo. Pripravimo si krompir, ki ga tudi zelo dobro operemo, ker ga bomo pekli z olupki vred. Krompir zavijemo v alu folijo, ki jo namažemo z olivnim oljem in ga damo peč na žar. Medtem ko se peče krompir, solimo in popramo ribe. Pripravimo si še marinado za krompir, nasekljamo česen in peteršilj ter pokapljamo z olivnim oljem. Preden damo ribe na žar, vsako damo vejico rožmarina in jih pečemo, najprej na eni strani, da lepo porumenijo in dobijo lepo hrustljavo skorjo, nato pa jih obrnemo na drugo stran. Ribe serviramo na krožnik, obložen z rezinami limone in vejico rožmarina. Zraven ponudimo pečen krompir v foliji, katero samo malo odvijemo, tako da lahko začinimo krompir s soljo in poprom ter marinado iz česna.

## Postre ali orada na žaru



Za približno 20  
oseb:

1 kg bučk  
50 dag zelene  
paprike  
50 dag rdeče  
paprike  
50 dag čebule  
2 mali konzervi  
koruze  
timijan  
sol, poper, olje

Vso zelenjavo najprej očistimo in jo zrežemo na poljubne kose, bučke na polkroge, papriko na kvadrate, čebulo na krhlje. Zelenjavo nato popečemo na žaru in ko je skoraj pečena, ji dodamo vloženo koruzo. Začinimo s soljo, poprom in timijanom. Postrežemo jo k jedem na žaru.

## Pečena zelenjava s timijanom



Za 4 osebe:

800 g puranjih prsi

400 g kisle smetane

30 g curry v prahu  
timijan (svež ali sušen)

1 limeta

30 ml sojine omake

30 ml olivnega olja  
sol, poper

Puranja prsa narežemo na poljubne trakce, ki jih nato mariniramo. Za marinado v kislo smetano zmešamo vse sestavine, najprej sok limete, potem curry, nasekljan svež timijan, sojino omako, olivno olje, ter sol in poper. Meso damo v marinado in pustimo stati vsaj 20 minut, da se puranji trakci lepo prepojijo z marinado. Puranje trakce, prepojene z marinado, spečemo na žaru z vseh strani.

## Puranji trakci s curryjem



Za pribižno 20 oseb:

50 dag zelene paprike  
50 dag rdeče paprike  
1,5 kg paradižnika  
50 dag svežih kumar  
30 dag čebule  
50 dag kozjega sira  
olivno olje  
jabolčni kis  
sol, poper

Zelenjavko najprej operemo, papriki odstranimo semena, če kumare niso pregrenke, jih ni potrebno lupiti. Vso zelenjavko nato zrežemo na majhne kocke, velikosti  $1,5 \times 1,5$  cm. Dodamo na enake kocke narezani kozji sir. Vse skupaj začinimo s soljo in poprom in mariniramo z jabolčnim kisom ter olivnim oljem. Pripravljeno solato ponudimo k jedem z žara.

## Šopska solata



Za 4 osebe:

1 zrel ananas  
2 dcl kokosovega  
mleka  
4 žlice sladkorja v  
prahu  
1 žlička cimeta  
meta  
4 kepice vaniljeve-  
ga sladoleda

Ananasu najprej odrežemo stržen in liste. Postavimo ga na odrezan konec stržena in ga trdno držimo. Z drugo roko, z dolgim nožem, režemo luskinasto lupino od zgoraj navzdol v trakovih. Sadež olupimo kar najbolj na debelo, da ostranimo vsa "očesa", nato pa ga narežemo na 2 cm debele kolobarje. Z obročkom odstranimo trdo sredico in kolobarje narežemo na manjše kose. V skledo nalijemo kokosovo mleko in vanj namočimo kose ananasa. V drugi skledi zmešamo skupaj sladkor v prahu in cimet. Kose ananasa odcedimo in povaljamo v sladkorju in cimetu. Ko je žar dovolj segret, na mrežico polagamo pripravljene kose ananasa. Pečemo jih toliko časa, da postanejo koščki rjavkasti na mestih, kjer se dotikajo mreže. Pečen ananas potresememo s sesekljano meto ter serviramo na krožnik, skupaj s kepico sladoleda in vejico mete.

## Ananas na žaru z vanilijevim sladoledom



# Študentško mladinski klub Klinka

spletna stran: [www.klinka.si](http://www.klinka.si)

e-mail: [informacije@klinka.si](mailto:informacije@klinka.si)

naslov: Trg svobode 16B  
9250 Gornja Radgona  
Slovenija



fotografije: Denis Tratnjek