

ŠMK KLINKA izdaja kuharski priročnik

Kuhajev skupaj s Jako Mankočem



Slika ni simbolična

Bi ti? Z menoj? Z njim/njo? Kuhal? Veš da.

In tako smo na super soboto kuhalni, kuhalni skupaj na že šesti nepozabni kuharski delavnici Kuhajva skupaj.

Pripravili smo kar 14 vrhunskih jedi, vse od hobotnice po istrsko do Nutelline torte in to po vrhunskih receptih zmagovalca MasterChefa 2018 Jaka Mankoča. In zdaj vam v knjižici, ki je pred vami, razkrivamo vse skrivnostne recepte iz nepozabnega kuharskega dogodka.

Ob izdaji Klinkine kuharske knjižice se zahvaljujemo kuharskemu mojstru Jaku Mankoču in Srednji šoli za gostinstvo in turizem Radenci ter vsem, ki ste kuhalni z nami.

Zdaj pa hitro lonec in kuhalnico v roke ter gremo, akcija. Zagotavljam, da vas bo primorski priokus jedi očaral.

Pa dober tek!



Testo:

200 g moke

2 jajci

Polnilo:

100 g skute

50 g dimljenega sira

50 g mozzarelle

25 g parmezana

sol

poper

drobnjak

Pesto:

timjan

peteršilj

drobnjak

indijski oreščki

Pražene pistacije:

pistacije

maslo

sol

Jajci in moko dobro pregnetemo v testo za raviole, ga zavijemo v folijo in damo počivati v hladilnik. Sire (skuta, dimljen sir, mozzarella, parmezan) zmešamo v blenderju skupaj z drobnjakom in soljo ter napolnimo dresirno vrečko.

Po 30-ih minutah testo vzamemo iz hladilnika, ga čim tanjše zvaljamo in naredimo krogce. V vsak krogec nadenemo sirov nadev. Okoli nadeva testo navlažimo in raviol zvijemo na pol tako, da v njem ni zraka.

Pistacije na suho prepražimo v ponvici, dodamo žlico masla in posolimo. Postavimo jih na suh robček, da vpije maščobo.

V kropu skuhamo raviole in jih serviramo z ostalo prilogo.

Ravioli a siri



Hobotnica v vinu:

1 l Malvazije

1 hobotnica

strok česna

vejica peteršilja

Rožmarinov krompir:

krompir

rožmarin

maslo

Sušen paradižnik:

paradižnik

peteršilj

Posteljica iz rukole:

rukola

limona

bučno olje

Omaka:

med

vino (v katerem smo

kuhali hobotnico)

Hobotnico splaknemo pod vodo in jo z glavo obrnjeno navzdol potunkamo v vrelo vino ter kuhamo približno 30 minut oz. do želene mehkobe. Skuhano hobotnico nato damo na pladenj, jo namažemo z olivnim oljem in pečemo na grilu na najvišji temperaturi približno od 7 do 10 minut, da postane hrustljava.

Krompir olupimo in ga narežemo na kockice ter ga pražimo na maslu skupaj z vejico rožmarina do hrustljavosti.

Paradižnik narežemo na četrtnine in mu odstranimo semena. Narežemo ga na čim manjše kocke, da se hitreje posuši. Paradižnikove kockice posujemo s peteršiljem in jih postavimo v pečico na 150 stopinj za približno 50 minut.

Vina, v katerem se je kuhalo hobotnica, ne zavrzemo, ampak ga reduciramo, da dobimo omako, ki jo uravnavamo z medom.



Hobotnica po istruško

Golaž

½ kg govedine
(štrakul ali muškolo)
½ kg čebule
paradižnikova mezga
moka (za zgostitev)

2 žlici olja
začimbe po okusu

Krompirjevi njoki
½ kg krompirja
15 dag ostre moke
1 žlica margarine
1 jajce
sol

Za pripravo golaža najprej na maščobi prepražimo sesekljano čebulo, ji dodamo na kocke narezano meso. Vse skupaj dušimo, da se meso zmehča. Po potrebi dolivamo vodo ali jušno osnovo. Ko je meso mehko in voda povreta, dodamo pol žlice moke in paradižnikovo mezgo. Vse skupaj zalijemo z vodo ali juho. Dodamo začimbe in vse skupaj vremo še 15 minut.

Za pripravo krompirjevih njokov krompir skuhamo, olupimo in še toplega pretlačimo. Dodamo sol, moko, margarino in jajce. Na hitro zgnetemo testo in oblikujemo njoke. Kuhamo v slanem kropu 10 minut.

Njoki s golažem



Rižota:

0,5 stroka česna
250 g basmati riža
200 g suhih gob
(jurčki)
100 g pora
20 ml smetane
50 g masla
1 velika čebula
vejica peteršilja
goveja juha

Čipka:

parmezan

Polnjena goba:

100 g sira cheddar-
ja ali edamca
sveži šampinjoni

Šampinjone očistimo samo z nožkom in odrežemo bate tako, da pridobimo čim več prostora v klobuku same gobe. Bate in sir nasekljamo, začinimo in napolnimo zgornji del gobe čisto do vrha. Pečemo v pečici približno 20 minut na 180 stopinj.

Parmezan naribamo na peki papir in ga v pečici na 180 stopinj samo rahlo stopimo, ne da bi porjavel. Čipko ohladimo in odlepimo iz peki papirja.

Čebulo in česen nasekljamo ter ga popražimo z rižem. Ko čebula postekleni, dodamo nasesekljan por. To zalivamo z vodo, v kateri so bile predhodno namočene suhe gobe. Gobe ožamemo, vodo pa uporabimo za kuhanje. Gobe nasekljamo in zmešamo v rižoto. Rižota se kuha približno 2–3 minute manj kot je napisano na embalaži. Zalivamo s kokošjo juho, ko nam zmanjka vode, v kateri so se namakale gobe. Ko je riž al dente, dodamo smetano in veliko žlico masla.

Rižota s gobami



Nadev:

200 g šunke
300 g sira
250 ml paradižnikove
mezge
10 oliv
pest kaper

Testo:

$\frac{1}{2}$ l moke
1 vrečka suhega kvasa
3 dcl mlačne vode
ščepec soli

Moko zmešamo s suhim kvasom, posolimo in vse skupaj zamešamo s 3 dcl mlačne vode. Testo razvlečemo v pomaščen pekač in pustimo, da vzhaja približno 1 uro. Na vzhajano testo damo paradižnik, sir, šunko ... Pečemo na 220 stopinjah približno 25 minut.

Focaccia



Svinjska ribica s slanino:

400 g svinjske ribice

300 g slanine

300 g krompirja

gorčica

sol in poper

timijan

rožmarin

Na svinjski ribici najprej očistimo odvečno vezivno tkivo in jo začinimo s timijanom, posolimo ter popopramo. V ponev nalijemo žlico olja in ribico dobro popečemo z vseh strani do zlato-rumene barve. Odstavimo jo iz ognja, premažemo z gorčico in pustimo počivati 10 min. Medtem ko meso počiva, narežemo krompir na majhne koščke, približno 1 cm, ga začinimo s soljo in poprom ter razporedimo po pekaču. Na prozorno folijo razporedimo slanino, postavimo ribico nanjo in jo zavijemo, da jo folija tesno oprijema. Ribico ovito s slanino postavimo v ogreto pečico na 180 stopinj za približno 25–35 minut. Meso mora po peki počivati vsaj 10 minut.



*Svinjska ribica s slanino in
pečenim krompirjem*

1 kg puranjih prsi
500 g krompirja
300 g češnjevega
paradižnika
2 veliki čebuli
1 strok česna
sol
poper
sladkor

Krompir narežemo na srednje velike kose, ga pooljimo, začinimo in postavimo v pekač. Meso začinimo in ga v ponvici samo zapečemo z vseh strani. Postavimo ga v pekač na krompir in pečemo vse skupaj (približno eno uro en kilogram mesa) na 180 stopinj. Med peko posolite, popoprate in posladkate paradižničke ter jih v ponvici na maslu in na zmernem ognju glazirajte, dokler se ne začnejo svetiti oziroma so rahlo zapečeni.

Puranja pečenka s krompirjem in glaziranim paradižnikom



Piščančja rolica:

300 g piščančjih

prsi

50 g feta sira

sol

poper

Grahov pire:

300 g zmrznenega

graha

100 g masla

70 ml smetane

ščepec timijana

Glazirano korenje:

2 večja korenja

sol

poper

sladkor

Piščančja prsa najprej zarežemo na način metuljčka tako, da dobimo čim večji zrezek, katerega potolčemo in začinimo z obeh strani. Zrezek postavimo na prozorno folijo in nanj namažemo rahlo pregneten feta sir. Vse skupaj zavijemo v rulado in tesno zavijemo s prozorno folijo. Meso damo skupaj s folijo kuhat v krop vode za približno 10 minut. Ko je meso kuhan, ga pustimo, da se ohladi. V tem času damo kuhat grah in ga kuhamo, dokler ne postane mehak. Ko grah postane mehak, mu dodamo smetano, maslo in timijan ter s paličnim mešalnikom vse dobro zmiksamo. Korenje narežemo na majhne kose, ga začinimo in posladkamo ter glaziramo na maslu, in sicer na počasnem ognju, da ne bo korenje čisto surovo. Meso odstranimo iz prozorne folije in ga popečemo v ponvici do zlatorumene barve.



Piščanca rolica z grahom
pirejem in glaziranim korenjem

Brancin:

1 večji file brancina
200 g koromača

Cvetačni pire:
400 g cvetače
500 ml mleka
50 g masla
70 ml smetane
sol in poper

Glazirana koleraba:
300 g kolerabe
sol in poper
sladkor

Koromač naoljimo in začinimo ter ga pečemo v pečici 20 minut na 180 stopinj, da porumeni. Pustimo ga, da se ohladi. Kolerabo zrežemo na kockice, jih začinimo in posladkamo ter glaziramo v ponvici na maslu, dokler ne dobijo sijaja in so rahlo pozlačene.

Cvetačo kuhamo v začinjenem mleku, dokler ni čisto mehka, odlijemo mleko, dodamo maslo in smetano ter vse skupaj zmiksamo v pire (tudi ohlajen koromač).

File brancina zrežemo na dva enako velika kosa. En kos postavimo na peki papir s kožo navzdol, hrbtno stran pa namažemo s pirejem koromača in ga kot sendvič pokrijemo z drugim kosom brancina. Skupaj s peki papirjem pečemo v pečici približno 15 minut.



*Brancinov sendvič s cvetačnim
pirejem in glazirano kolerabo*

Pečenka:

1 kg svinjskega
vratu
2 velika korenja
gorčica
0,5 l belega vina

Jušna zelenjava:

1 strok česna
1 večja čebula
2 korenja
pol kolerabe
pol zelene

Tenstan krompir:

5 velikih čebul
500 g krompirja
olivno olje
maslo

Najprej olupimo dva korenja ter ju narežemo na dolge trakce. Pečenko s strani z ozkim nožem zabodemo in luknje napolnimo s trakci korenja. Pečenko dobro začinimo in jo popečemo v ponvici do zlatorumene barve. Ko je lepo zapečena z vseh strani, jo odstavimo z ognja. Vzamemo jo iz ponvice in premažemo z gorčico. Olupimo krompir in ga damo kuhat. Čebulo narežemo in jo v ponvici čim bolj popražimo. Na pekač postavimo jušno zelenjavko, na katero postavimo pečenko. V dno pekača nalijemo belo vino in pečemo 60–80 minut na 180 stopinj.

Svinjska pečenka s tenstanim krompirjem - 1. del



Pečenka:

1 kg svinjskega
vratu
2 velika korenja
gorčica
0,5 l belega vina

Jušna zelenjava:

1 strok česna
1 večja čebula
2 korenja
pol kolerabe
pol zelene

Tenstan krompir:

5 velikih čebul
500 g krompirja
olivno olje
maslo

Ko je krompir skuhan, odlijemo vodo, dodamo maslo in praženo čebulo ter vse začinimo po potrebi. Mešamo na zmernem ognju in pri tem poskusimo postrgati ves krompir iz dna posode. V primeru, da vso vino izhlapi iz pekača lahko dodamo 1–2 dcl vode. Ko je pečenka pečena, jo postavimo na rezalno desko in jo pustimo počivati približno 20 minut. Pekač, ki je še poln zelenjave in sokov od peke, postavimo na štedilnik in s kuhalnico raztopimo ter postrgamo vse ostanke pečenke. Vse skupaj precedimo v ponev. Tekočino prevremo, da dobimo bolj gosto omako, jo poskusimo in po potrebi začinimo.

Svinjska pečenka s tenstanim krompirjem - 2. del



Preliv:

400 g svežih ali
zmrznjenih jagod
100 g sladkorja

Metin crumble:

100 g moke
100 g masla
50 g sladkorja
100 g sveže mete

Pana cotta:

300 ml smetane za
kuhanje
200 ml mleka
1 vanilijev strok
70 g sladkorja
6 lističev želatine

Za pripravo preliva jagode očistimo in zmešamo v pire, ki ga zavremo in sladkamo po okusu. Ko je sadni pire zavrel, ga vlijemo v posodo in pustimo, da se ohladi.

Za pripravo Metinega crumble moko, sladkor in maslo pregnetemo, dokler ne dobimo žagovini podobno zmes, v katero vmešamo fino sesekljano meto. Postavimo jo na pekač in pečemo na 150 stopinj približno 10–13 minut, in sicer do zlato-rumene barve.

Za pripravo pana cotte smetano in mleko zmešamo skupaj, razpolovimo strok vanilje ter vse skupaj segregemo na nizkem ognju, da se vanilija infuzira v zmes sметane in mleka (zmes ne sme zavreti). Želatinu namočimo v mrzlo vodo za približno 5 minut in jo nato vmešamo v zmes smetane ter mleka. Pred sestavljanjem sladice iz zmesi vzamemo strok vanilije.



**Pana cotta z metinim crumblem in
jagodnim prelivom**

5 jajc
300 g sladkorja
1 vanilijev sladkor
200 ml jogurta
150 ml olja
1 pecilni prašek
500 g malin ali
drugega sadja
50 g pšeničnega
zdroba (gres)
ščepec soli

Rumenjake in beljake ločimo. Iz beljakov stepemo sneg. Rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor penasto vmešamo, dodamo olje in jogurt. V to maso s kuhalnicou počasi vmešamo moko s pecilnim praškom in ščepcem soli. Na koncu počasi vmešamo še sneg iz beljakov.

Vso zmes vlijemo v pomokan pekač. Sadje povaljamo v zdrobu in ga porazdelimo po masi. Pečemo v pečici na 180 stopinj 40–45 minut.

Pecivo s sadjem



Testo:

3 jajca

12 žlic sladkorja

12 žlic olja

12 žlic mleka

16 žlic moke

1 pecilni prašek

Nadev:

500 g razkoščenih

višnj (sveže ali

zmrznjene)

ščepec soli

Rumenjake in sladkor penasto vmešamo, počasi dodamo olje, mleko in 1/2 moke ter ščepec soli. V drugi posodi iz beljakov stepemo sneg, dodamo ½ moke in pecilni prašek. Vse skupaj združimo s počasnim mešanjem.

V pekač vlijemo polovico zmesi in pečemo 10 minut na 180 stopinjah. Pekač vzamemo iz pečice in na zapečeno površino natresemo razkoščičene višnje (višnje dobro posladkamo). Vse skupaj prelijemo s preostalo maso in damo v pečico za 10 minut na 200 stopinj, nato pa temperaturo zmanjšamo na 180 stopinj za 30–40 minut.



Višnjeva pita

Testo:

4 jajca

80 g sladkorja

120 g moke

1 pecilni prašek

1 vanilijev sladkor

4–5 žlic Nutelle

Za vlaženje plasti biskvita:

1 pomaranča ali kak drugi

sok ali liker

Nadev:

$\frac{1}{2}$ l sladke smetane

5 žlic Nutelle

1 trdilec za smetano

Rumenjake in polovico sladkorja penasto vmešamo. Beljake z drugo polovico sladkorja stepemo v trd sneg. V rumenjake počasi vmešamo Nutello, dodamo 1/3 snega in postopoma dodajamo moko s pecilnim praškom. Na koncu dodamo preostali sneg in rahlo premešamo. Maso zlijemo v pomaščen in pomokan pekač. Pečemo $\frac{1}{2}$ ure na 120 stopinj, nato povečamo na 180 stopinj še približno za pol ure. Ko je biskvit pečen, ga ohladimo in razrežemo na tri plasti.

Za pripravo nadeva smetano s trdilcem stepemo in počasi dodajamo Nutello. Vsako plast torte navlažimo s pomarančnim sokom (rum, voda, sladkor, amareto ...) in namažemo s 1/3 kreme. Zadnjo tretjino uporabimo za premaz torte po vrhu. Okrasimo po želji.



Nutellina torta

Študentsko mladinski klub Klinka

Študentsko-mladinski klub KLINKA Gornja Radgona

spletna stran: www.klinka.si

e-mail: informacije@klinka.si

naslov: Trg svobode 15b
9250 Gornja Radgona
Slovenija

Fotografije: Jan Majstorović



Ruharski mojster Jaka Mankoč



Gornja Radgona, 3. 11. 2018