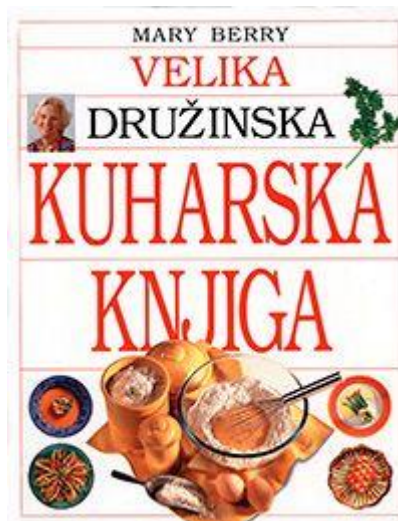


Moja kuharska knjiga



Jožica Rep

Ognjene pokrovače z žajbljem, pršutom in limoninim maslom

Sestavine:

- 8 pokrovač
- 2 jedilni žlici rjavega sladkorja
- 1 cm ingverja
- 2 čili (brez semen)
- 6 cl olivnega olja
- 8 lističev žajblja
- 8 rezin pršuta (tankih)



Za limonino maslo:

- 2 jajci
- 1 limona
- 125 masla
- sol

Priprava:

Za ognjene pokrovače najprej v možnarju zdrobimo rjavi sladkor, ingver, čili in olivno olje, da dobimo pasto. Z začimbno pasto premažemo pokrovače. Obložimo jih z žajbljevimi lističi in ovijemo s pršutom. Pečico segrejemo na 230° C in v njej spečemo školjke. Za masleno omako stepemo 2 jajci, primešamo sok ene limone, stepamo v parni kopeli, segrejemo prečiščeno maslo in ga dodamo jajčni zmesi, solimo. Zmes vlijemo damo v vrečko za dekoriranje in nabrizgamo na krožnik. Ognjene pokrovače postrežemo z limoninim maslom



Žafranova juhica s kozicami

Sestavine:

- 2 šopa zelenjave (korenovk)
- 1 čebula
- 500 g kozic
- 2 žlici paradižnikove mezge
- 1/8 l belega vina
- 1 noževa konica žafrana
- sol
- olje
- 250 g sladke smetane
- 1 l vode (ali ribjega fonda)
- 1 žlica masla



Priprava:

Žafranovo juhu s kozicami pripravimo tako, da najprej **kozice** izluščimo iz lupine, lupine in glave umijemo ter jih spravimo. Olupimo čebulo, zelenjavo umije in olupimo, ter vse narežemo na kocke. Popečemo na vročem olju, dodamo lupine in glave kozic, vse prepražimo, dodamo paradižnikovo mezgo in zalijemo z vodo. Nekaj žafranovih nitk potopimo v **rdeče** vino, da nastane svetleča rumena barva. Vino z žafranom vlijemo v juho in pustimo kuhati, da se okus iz kozic skuha. Juho nato odlijemo, dodamo smetano ter jo malo zgostimo, s tem, da dodamo nekaj koruznega škroba.

Izluščeno meso kozic na hitro **popečemo** na stopljenem **maslu** in jih položimo na vročo penasto **juho**.



Rdeči kari z raco

Sestavine:



- 500 g race (ca. 3 kosi)
- 2 žlici tajske kari paste (rdeče)
- 800 ml kokosovega mleka
- 4 lističi limone
- 2 kosa limonine trave
- 4 kosi mlade azijske blitve (baby pakchoi)
- 2 korenja
- 1 pest grahovih strokov
- 100 g tajskih špargljev
- 1 šop koriandra (zelenega)
- 6 cl ribje omake (ali zmrznjene azijske zelenjave)

Za riž z začimbami:

- 200 g basmati riža
- 6 nageljnovih žbic
- 6 kosov kardamoma (odprtega)
- 1 cimetova palčka
- 2 zvezdastega janeža (celega)
- sol

Priprava:

Rdeči kari z raco pripravimo tako, da najprej odstranimo raci koži in razrežemo meso na kocke. Iz pločevinke vzamemo trden del kokosovega mleka, ga stopimo v ponvi in prepražimo karijevo pasto. Prilijemo preostalo kokosovo mleko. Dodamo še meso, limonino travo in liste, začininimo z ribjo omako in počasi in rahlo kuhamo. Umijemo zelenjavo, olupimo korenje, odstranimo peclje, zelenjavo še narežemo in jo dodamo kariju, ko je že skuhan. Začinimo z ribjo omako in posujemo z narezanim koriandrom. Za **začinjen riž** uporabimo basmati riž ter ga skupaj z začimbami parimo ter na koncu še posolimo.



Crème brulee z arašidovim maslom

Sestavine:

- 500 ml smetane
- 3 jedilne žlice arašidovega masla
- 5 jajčnih rumenjakov
- 2 jedilni žlici kristalnega sladkorja

Priprava:

Za crème brulee z arašidovim



maslom zavremo sladko smetano, sladkor in arašidovo maslo. V vodni kopeli segrejemo rumenjake. Obe zmesi na hitro zmešamo in z mešanico napolnimo keramične modelčke. Pečemo v parni pečici, 25 minut pri 85°C.

Počakamo, da se crème brulee z arašidovim maslom ohladi, nato posujemo z rjavim sladkorjem in ožgemo z gorilnikom.

Nasvet:

Če nimamo parne pečice, lahko **crème brûlée z arašidovim maslom** pripravimo tudi v običajni pečici. Pečemo 40 minut pri 100 stopinjah.

Dober tek.