

Tople božične predjedi za 2021

Namesto hladnih božičnih predjedi, lahko na božični večerji ponudimo tople predjedi. **Postrežemo jih pred juho**, ali pa namesto juhe. **Topla božična predjed** naj bo majhen prigrizek, ki nas ne sme preveč nasititi, saj nas čaka še glavna jed. Toplo predjed izberemo glede na glavno jed.

Če bomo ponudili obilno glavno jed, potem naj predjed lahka in v čim manjših količinah. Kadar pa pripravljamo bolj lahko glavno jed, potem pa je predjed lahko bolj nasitna. Za tople predjedi pogosto vzamemo **lososa, razne posebne sire, popečene kruhke in namaze**. Pogosto pri toplih predjedeh uporabimo tudi trdo kuhana jajca, gobe, omlete in mini pite.

Božične mini pite z lososom

Za pripravo te predjedi, ki jo postrežemo toplo, bomo porabili nekaj več časa, a bodo zadovoljni obrazi naših gostov vse odtehtali. Za pripravo **4 mini pit z lososom**, potrebujemo naslednje sestavine:

- 300 gramov moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 jajce
- 220 gramov hladnega masla
- maslo in moka za modelčke, malo soli in žlica olja
- **300 gramov blitve**
- 7 mladice čebulic
- **8 stebelc kopra**
- 100 gramov kisle smetane
- 200 gramov sladke smetane
- 3 rumenjaki
- **1 žlica srednje pekoče dijonske gorčice**
- 2 žlici sveže stisnjene limoninega soka
- **sveže zmlet poper**
- 2 fileja dimljenega lososa

Moko, pecilni prašek, jajce, maslo v koščkih in žličko soli, zgnetemo v gladko testo. Oblikujemo ga v kepo in zavijemo v folijo. Testo za eno uro postavimo na hladno. Medtem pripravimo modelčke za pite, premera 16 cm, jih namastimo in poprašimo z moko. Testo dobro pregnetemo in ga razdelimo na štiri dele. Vsak del testa posebej razvaljamo, na približno 1/2 cm debelo. Nato modelčke obložimo s testom, dno večkrat prebodemo z vilicami, naredimo pa tudi kakšen cm visok rob.

Blitvo očistimo, zavržemo steblo in liste narežemo na cm široke trakove. Blitvo 3 minute blanširamo v slanem kropu, nato jo odcedimo, na hitro ohladimo z mrzlo vodo in ožamemo.

Mlado čebulo očistimo in narežemo na kolobarčke. Nato v ponvi segrejemo maslo in žlica olja, ter prepražimo čebulo. Dodamo ožeto blitvo, jo kratek čas dušimo in nato ponev odstavimo.

Pečico segrejemo **na 180 stopinj C**. Pripravimo še koper, ga osmukamo in na drobno nasekljamo. Zmešamo kislo smetano, sladko smetano, rumenjake, gorčico, limonin sok, koper in vse skupaj dobro premešamo. Na koncu preliv še malo solimo.

Dimljenega lososa narežemo na koščke in jih skupaj z blitvo porazdelimo po modelčkih, Čez prelijemo smetanov preliv in modelčke postavimo v ogreto pečico. Pečemo na srednjem vodilu **približno 25 minut**. Mini lososove pite vzamemo iz pečice in jih še tople postrežemo.

Čebulna juha

Krepka in krepčilna francoska čebulna juha, nas bo ogrela v mrzlih zimskih jedeh in nas napolnila z energijo! Za pripravo juhe bomo potrebovali okrog uro in pol, ena porcija juhe vsebuje 8,4 grame maščobe in **207 kalorij**.

Čeprav božična večerja ni namenjena preštevanju kalorij, se bo mogoče kakšen gost vseeno malce zadržal pri vseh dobrotah, ki bodo na mizi. Za **čudovito francosko čebulno juho**, potrebujemo naslednje sestavine:

- **8 velikih čebul**
- 100 gramov masla
- 2 strta stroka česna
- 1 žlico moke (po želji)
- 1 žlico sladkorja
- 1 l dobre goveje jušne osnove
- 800 ml vode
- **125 ml rdečega vina**
- 4 žlice portovca
- sol in poper
- 8 okroglih rezin kruha
- **1/2 skodelice sira grojerja**
- 1/2 skodelice naribanega parmezana
- 1/2 skodelice drobno nasekljanega peteršilja

Čebule olupimo in narežemo na ploščice. V večji ponvi segrejemo maslo, dodamo česen in čebulo. Počasi ju pražimo **približno 15 minut**, da svetlo porjavita. Potresemo z moko in rahlo pomešamo, da vpije ostanke maščobe. Dodamo sladkor, jušno osnovo, vodo in rdeče vino. Vse skupaj zavremo in počasi **kuhamo 45 minut**. Dodamo sol in poper po okusu.

Kruh rumeno opečemo. V skledi posebej zmešamo **obe vrsti sira in peteršilj**. Na vsako rezino kruha položimo veliko žlico sirove mešanice. Nato kruh še pečemo, toliko časa, da se sir segreje in začno nastajati mehurčki. Na jušne krožnike položimo rezino kruha in prilijemo juho. Ko se kruh dvigne na površje, juho takoj postrežemo.

PREDLOG BOŽIČNE VEČERJE V RESTAVRACIJI RIBIČ 2021

OVIT JELEN V ČRNE TROBENTE – KOZJI ŠTRUKLJI – OCVIRKI – PETERŠILJEVA KREMA

ZA NAŠ PREDLOG BOŽIČNE VEČERJE ZA 4 OSEBE POTREBUJEMO:

JELEN

- 500g očiščen jelenov file
- 400g svežih šampinjonov
- 100g ptujskega luka
- 100g črnih trobent
- 500g listnatega testa
- 2 jajci

KOZJI ŠTRUKLJI

- 500g vlečeno testo
- 500g domače čiste kozje skute
- 200g kisle smetane
- 3 jajca

PIRE Z OCVIRKI

- 500g olupljenega kuhanega krompirja
- 200g smetane za kuhanje
- 100g drobnih domačih ocvirkov
- 100g masla

Jelenov file očistimo vseh belih kit. Šalotko olupimo, nasekljamo, dodamo nasekljane šampinjone. Rahlo pražimo, lahko dodatno začinimo z malo česna in timijanom in poprom. Ne solimo ! dodamo narezane črne trobente, rahlo pražimo 5 minut in odstavimo. Listnato testo razvaljamo, namažemo z razmešanimi jajci , nato enakomerno nadevamo nadev z črnimi trobentami, nanj položimo jelenov file. Zavijemo, premažemo z jajci, in posujemo z mletimi bučnimi semeni pečemo na 200 stopinj približno 14 minut oziroma da ostane sočno pečen. Solimo ko ga narežemo. vlečeno testo razgrnemo. Kozjo skuto fino pretlačimo, dodamo kisko smetano, jajca, sol razmešamo, nadevamo na testo, previdno zavijemo, nato štrukelj zavijemo najprej v prozorno folijo in nato še v alu folijo. Postavimo v globok pekač ki naj bo napolnjen z kropom. Na malem ognju kuhamo še 45 minut. Olupimo krompir, ga skuhamo v slanem kropu, v kozici Segrejemo smetano za kuhanje, vanj pretlačimo krompir. Dodamo drobne ocvirke, maslo in penasto razmešamo.

DOBER TEK!

RESTAVRACIJA RIBIČ

Kreativni kulinarik in kuhar Drago Kajtna