

Krepka dvojno močna juha

SESTAVINE JUHA

1,5 l kakovostne goveje juhe
0,4 kg goveje vratovine ali
plečeta
Sol
Poper celi
Muškatni orešek
2 beljaka
0,10 kg jušne zelenjave
Nekaj kapljic konjaka
Žafran



SESTAVINE ŽLIKROFI

275 g moke
3 rumenjaki
2 celi jajci
1 jedilna žlica olja - cca. 0,01 kg
olja
Mlačna voda po potrebi
Ščep soli

POSTOPEK JUHA

1. Govedino zmeljemo in ji primešamo vse začimbe ter beljak.
2. Nato mesno kepo damo v ohlajeno govejo juho. Pridamo še jušno zelenjavo in počasi kuhamo.
3. Juha naj se kuha približno 2 uri tik nad vreliščem. Temu kuharskemu postopku pravimo bistrenje.
4. Nato juho previdno precedimo, lahko tudi skozi krpo.
5. S papirnatimi prtički nato precejeno juho pobereemo maščobo.
6. Dodamo žafran v prahu, ki juho zlato obarva in ji da eksotičen okus. In seveda konjak, ki juhi da žlahten okus.

POSTOPEK ŽLIKROFI

7. Med kuhanjem juhe, pripravimo testo za žlikrofe. Vse sestavine za testo damo v mešalnik in ga vnetemo do primerne gostote in elastičnosti. Testo mora biti gladko in sijoče. Seveda ga lahko pripravimo tudi na roke. Tako bolj čutimo pravo teksturo testa.
8. Testo vakumiramo. S tem mu na hitro odvzamemo zračne mehurčke in je po 5 minut pripravljeno za nadaljnjo uporabo. Seveda pa ga lahko zavijemo v vlažno krpo ali prozorno folijo. Testo naj v hladilniku počiva vsaj 1 uro.
9. Za nadev uporabimo kuhano goveje meso in zelenjavo iz goveje juhe.
10. Meso in ga na drobno narežemo ali nasekljamo. Zelenjavo nasekljamo ali kar zmiksamo v kremo. Dodamo žlico ali dve bešamela z jajcem. Bešamel dodamo po občutku, da postane nadev primerno gost.
11. Dodamo na drobno narezan pehtran. Začinimo s soljo, poprom in pimentom.
12. Vse sestavine zmešamo v primerno teksturo. Tako da jo lahko z žličko polagamo na izrezane testene kroge ali kvadrate.
13. Testo na tanko razvaljamo. Z okroglim obodcem izrežemo kroge. Na vsakega položimo žličko nadeva.
14. Zunanji rob kroga premažemo z raztepenim jajcem. Oblikujemo v hišni žlikrof oz. poljubno oblikujemo v izbrano obliko.
15. Kuhamo jih v juhi ali osoljeni vodi z dodatkom žafrana (žafran poskrbi, da so polnjene testenine lepe rumeno zlate barve), da splavajo na površino.
16. Kuhane odcedimo in jih uporabimo kot jušni vložek. Sveže testenine se kuhajo cca 3-4 minute, zamrznjene pa 5-6 minut pri rahlem vretju.

KAKO JED POSTREŽEMO?

Na krožnik postavimo brunoise narezano jušno zelenjavo. Nanj položimo kuhan hišni žlikrof. Prelijemo z dvojno močno juho in okrasimo z izbrano zeliščno vejico. Lahko pa žlikrof postavimo na pire korenčka ali pire peteršiljevega korena.

Pa dober tek!