

Kranjska klobasa in jesenska buča



SESTAVINE ZA ZVITKE

za 4 osebe

1 kranjska klobasa
0,1 kg smetanovega sirčka
0,1 kg na drobno narezanega pora
0,05 kg pesta sušenih paradižnikov
0,2 kg vlečeno sušeno testo ali 16 lističev wantan testa
Sveže zelenje zelene narezano na drobno
Sol in poper

Voda za mazanje

Olje za cvrenje

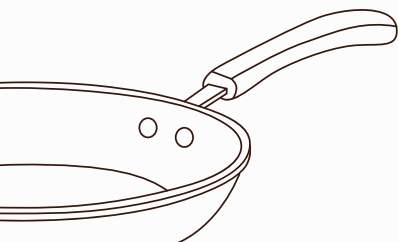
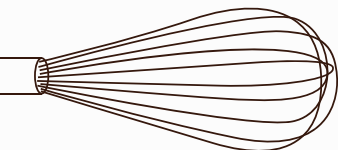
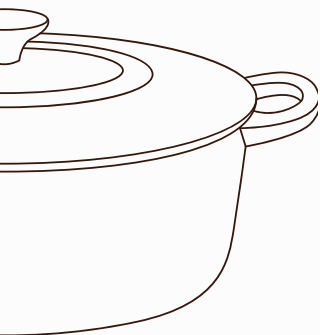
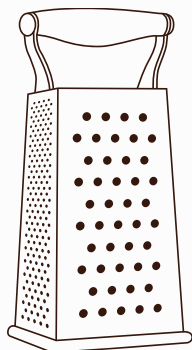
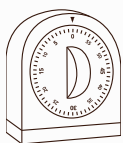
Maslo za premaz

PRIPRAVA

Por na hitro popražimo v ponvi, da ovene. Kranjsko klobaso na drobno narežemo ali seseklamo v multipraktiku. Kranjski klobasi dodamo smetanov sirček, popražen in ohlajen por, smetanov sirček, pesto sušenih paradižnikov, nasekljano zeleno. Začinimo s soljo in poprom.

Iz vlečenega testa izrežemo pravokotnike. Robove testa namažemo z vodo. Na zgornji rob testa s pomočjo dresirne vrečke ali z žlico nadevamo nadev in zvijemo v zvitek - »cigaro«. Ocvremo v olju pri 180° do zlato rjave barve. Odcedimo na papirnati brisači.

Zvitke lahko tudi spečemo v pečici. V tem primeru vsak pravokotnik dobro premažemo z raztopljenim maslom.



Kranjska klobasa in jesenska buča



SESTAVINE ZA KREMNO BUČNO JUHO

Približno 400 g očiščene muškatne, hokaido ali
maslene buče, narezane na
kose

1 jabolko očiščeno olupljeno narezano na kose

1 zrela hruška očiščena olupljena narezana na kose

1 korenje očiščeno narezano na kose

Polovica koromača očiščenega narezanega na kose

Zelenjavna ali jušna osnova

Jabolčni sok so potrebi

Muškatni orešček, koriander, kurkuma v prahu, ingver
svež ali v prahu

Košček masla

sol in sveže mlet poper

Čili po želji

PRIPRAVA

Na maslu popražimo vso pripravljeno zelenjavo in
sadje. Dodamo toliko juhe da sestavine pokrijemo in
dušimo do mehkega. Solimo in začinimo. Premešamo
in prilijemo juho in jabolčni sok. Gostoto juhe
prilagajamo svojemu okusu.

Pokuhamo in s paličnim mešalnikom zmiksamo v
gladko juho. Po okusu še začinimo.

Če želimo lahko juhi dodamo sladko ali kisko smetano.

Pa dober tek!