

Martinova pojédina



PEČENE RAČJE PRSI

SESTAVINE

720 - 800 g račjih prsi (4 kosi)
sol
rdeč poper

PRIPRAVA

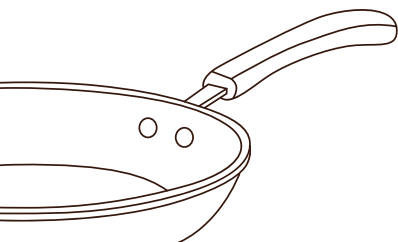
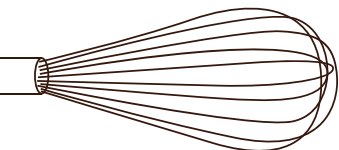
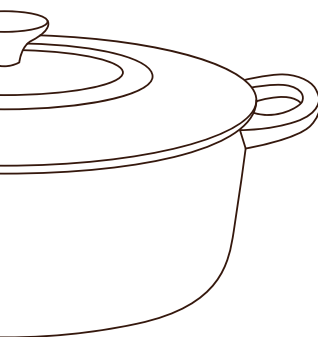
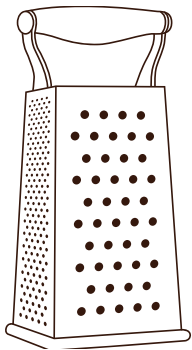
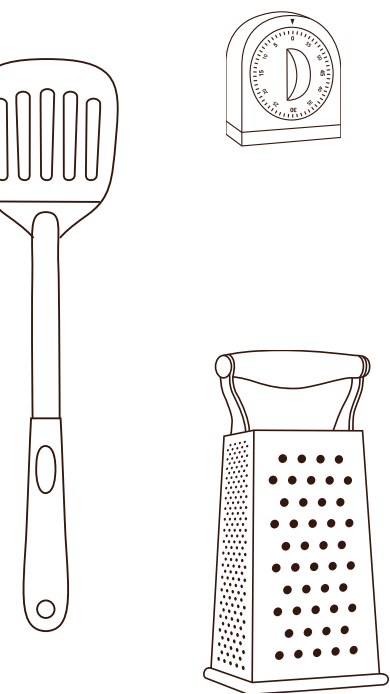
Pečico predgrejemo na 200 °C.

Račje prsi na koži mrežasto zarežemo, pri tem pa pazimo, da ne zarežemo pregloboko. Z obeh strani jih začinimo s soljo in poprom. Če želimo, lahko dodamo tudi drobljene brinove jagode, sušen rožmarin in timijan. Dobrodošla je kakšna dobra mešanica zeliščne soli. Račje prsi položimo v toplo ponev s kožo navzdol. Pečemo pribl. 4-5 minut (odvisno od velikosti oziroma same debeline račjih prsi), da se maščoba počasi raztopi in se koža hrustljivo zapeče do zlato rjave barve. Obrnemo jih in na hitro popečemo še na drugi strani (pribl. 1 minuto).

Preložimo jih v pekač, obložen s papirjem za peko, in jih postavimo v vročo pečico (200 °C). Pečemo pribl. 6-8 minut. Odstranimo iz pečice in pustimo meso počivati nekaj minut. Razrežemo na rezine in postrežemo.

NASVET IZ LUKOVE ROKE

Račje prsi vzamemo iz hladilnika vsaj dve uri pred peko, da se ogrejejo na sobno temperaturo.



RDEČE ZELJE Z JABOLKOM IN ROZINAMI



SESTAVINE

400–500 g na rezance ali kocke narezanega rdečega zelja

150 g na kocke, ploščice ali na grobo naribanega jabolka (1 jabolko)

80 g na drobno narezane šalotke (2 šalotki)

50 g v belem vinu namočenih zlatih rozin

1 žlica sladkorja

rdeče ali belo vino (rdeče vino jed še lepše obarva)

limonov sok ali beli balzamični kis

jabolčni sok

jušna osnova ali voda

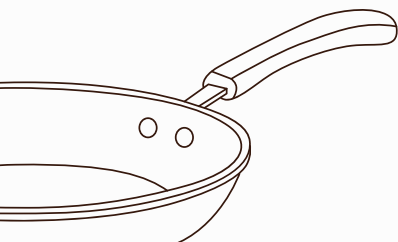
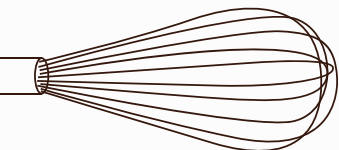
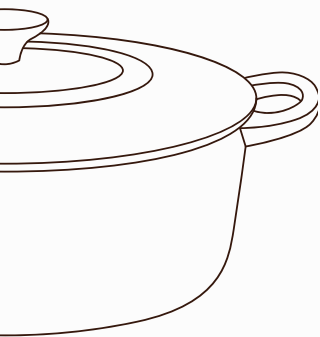
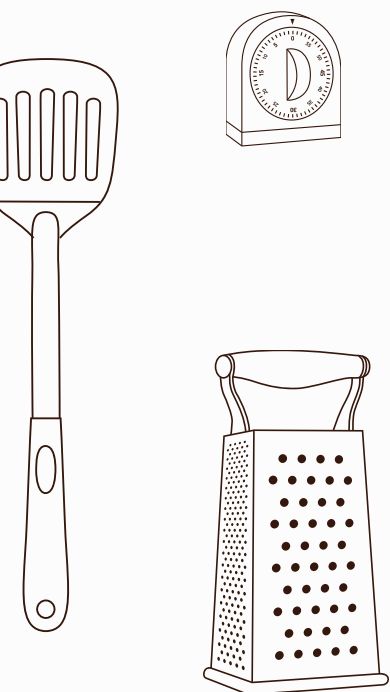
25 g masla

25 g olja

sol in poper

PRIPRAVA

Na maslu in olju svetlo popražimo šalotko. Dodamo sladkor, da postekleni. Še preden začne karamelizirati, dodamo zelje, dobro premešamo in popražimo. Nato dodamo vino in sol. Počasi dušimo. Med dušenjem po potrebi dolivamo še jušno osnovo ali jabolčni sok, če nam je všeč bolj sladkast okus. Pazimo, da se ne prismoči. Proti koncu dodamo jabolka, ki smo jih osvežili z limonovim sokom, da niso oksidirala. Premešamo in spet rahlo podušimo. Če je potrebno, dolijemo malo jabolčnega soka ali jušne osnove, da se okusi povežejo. Nato dodamo še rozine, ki smo jih namočili v vinu, da so se lepo napile. Lahko jih umešamo v zelje, lahko pa jih posebej pogrejemo na ponvici in potresemo samo po vrhu zelja, ko jed serviramo.



ZABELJENI MLINCI Z OCVIRKI



SESTAVINE

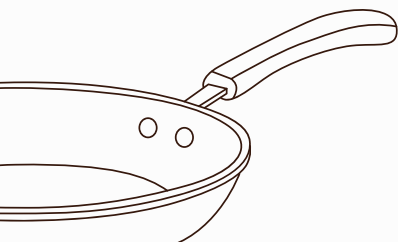
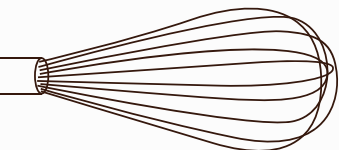
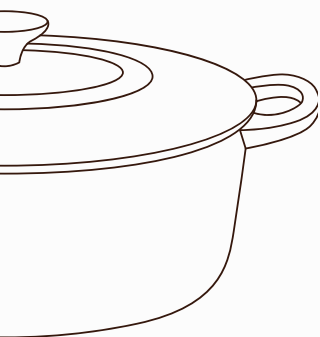
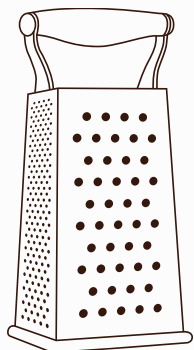
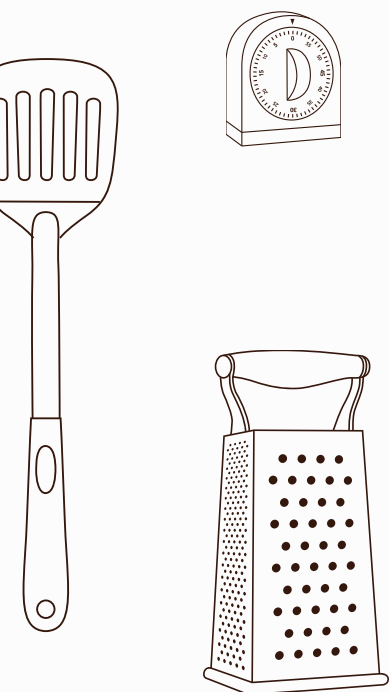
0,5 l jabolčnega soka Matic
50 g mlincev
100 g masla (lahko nadomestimo s topljenim maslom ali precvrto smetano)
100 g suhih ocvirkov
sol
žajbljevi lističi po želji
Količino masla in ocvirkov prilagodimo svojemu okusu.

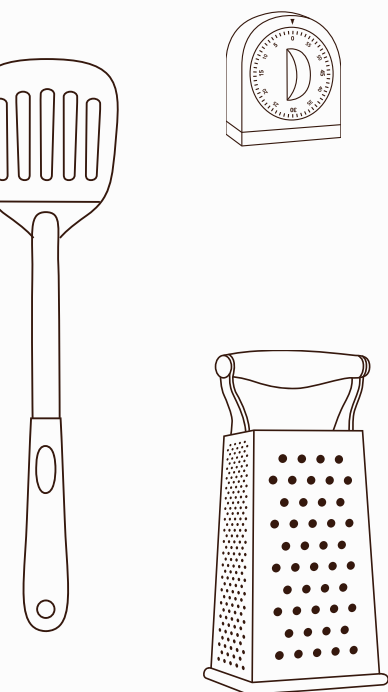
PRIPRAVA

Mlince nalomimo na želeno velikost in jih skuhamo v vreli slani vodi. Kuhamo jih toliko časa, da se zmehčajo in postanejo voljni, vendar so na ugriz še čvrsti. Maslo v kozici ali večji ponvi segrejemo, da rahlo zadiši. Nanj damo kuhane odcejene mlince in premešamo. Lahko jih obogatimo z na maslu pocvrtimi lističi žajblja, ki jih damo v ponev pred mlinci. Posebej na ponvici dobro segrejemo suhe ocvirke in z njimi zabelimo mlince.

NASVET IZ LUKOVE ROKE

Mlince obogatimo s sokom in stopljeno maščobo račke, ki se je pekla v pečici. Mlince lahko skuhamo tudi v juhi; tako bodo še polnejšega okusa.

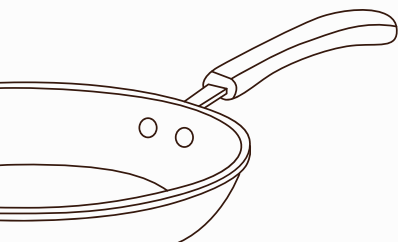
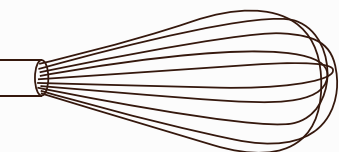




KAKO JED POSTREŽEMO

Na ogret servirni krožnik položimo pripravljeno zelje. Zraven naložimo pečene račje prsi, ki smo jih poljubno narezali, in kuhane mlince, zabeljene z ocvirki. Okrasimo s popečenimi jabolčnimi kockami, namočenimi zlatimi rozinami in zeliščno vejico.

Seveda bo še bolj v družinskem vzdušju, če jedi postavite na sredino mize v lepih posodah, ki ste jih prav za to priložnost vzeli iz omare, in mizo okrasite z jesenskimi sadeži in barvami, ki poskrbijo, da vam je toplo pri srcu.



Pa dober tek!