

KROŽNIK »ZAKLADI ŠMARSKIH NJIV«

Recepture so za 5 oseb.

RIČOTA S ČEMAŽEM

- 40 g baby ješprenja
- 30 g čemaževega klorofila
- 40 g čebule
- 5 g česna
- 35 g sira Philadelphia
- 20 g masla
- sol
- majaron
- 3 dcl osnove
- poper

Nasekljano čebulo in česen popražimo na maslu, dodamo ješprenj, zalivamo z osnovo, kuhamo do al-dente. Na koncu dodamo klorofil, sir in začinjimo.

POŠIRANO JAJCE

- 200 g jajc
- 5 g solnega cveta

Jajca 40 minut kuhamo v sous-vidu na 63 °C, nato jih olupimo.

ČEBULNI PIRE

- 480 g čebule
- 2 dcl mleka
- 80 g masla
- 20 g olivnega olja

Na liste narezano čebulo 40 min počasi pražimo na maslu in olivnemu olju, nato zalijemo z mlekom in reduciramo ter zmiksamo v termomiksu.

ESPUMA DIMLJENEGA SIRA

- 100 g dimljenega sira
- 200 g krompirja
- 15 g svežega hrena
- 50 g mleka
- 150 g sladke smetane
- sol

Olupljen in narezan krompir skuhamo do mehkega, dodamo ostale sestavine, ki smo jih segreti in vse skupaj zmiksamo v termomiksu na temperaturi 70 °C. Zmiksano maso prelijemo v sifon in dodamo 2 bombici.

PEČENA ŠALOTKA

- 100 g šalotk
- 15 g masla
- sol

Šalotko po dolžini prerežemo na pol in jo z lupino pečemo na maslu. Lupina je obrnjena navzgor. Ko se

šalotka obarva, jo umaknemo iz ognja in olupimo ter pečeno v pečici 5 minut na 160 °C.

AJDOV NARASTEK S FIŽOLOM BOGATEC

- 100 g ajdove moke
- 250 ml mleka
- 100 ml sladke smetane
- 20 g masla
- sol
- 30 g fižola
- 30 g ostre moke
- 55 g panko drobtin
- 30 g lešnikov
- 1 jajce

Ajdovo moko pražimo na suhem, da zadiši, dodamo ostale sestavine ter mešamo dokler ne dobimo gmote. Maso dodamo v model in pečemo 17 minut na 165 °C. Pečene narastke vzamemo iz modelov in spaniramo po dunajsko v panko drobtinah z lešniki in ocvremo v olju do zlaturumene barve.

POLENTIN ČIPS Z OGLJEM

- 30 g polente
- 4 dcl vode
- 10g oglja
- sol

Polento skuhamo, dodamo oglje in sol ter dehidriramo. Sušeno polento ocvremo.

VLOŽENE ČEMAŽEVE ČEBULICE

- 0,5 dcl balzamičnega kisa
- 20 g sladkorja
- 15 g soli
- 1 dcl vode
- 30 g čemaževih čebulic.

Vse sestavine segrejemo in prelijemo čez čebulice.

FERMENTIRAN JAPONSKI DRESNIK

- 1,5dcl balzamičnega kisa
- 150g sladkorja
- 30g soli
- 40g japonskega dresnika

Vse sestavine segrejemo in prelijemo čez japonski dresnik. Vstavimo v kozarec in pustimo, da fermentira.

MARINIRAN REGRAT

- 20 g regrata
- 5 g balzamičnega kisa

- 5 g olivnega olja
- sol

Regrat mariniramo in nežno premešamo.