

Srednja šola Izola

Konfitiran brancin v mediteranskem objemu

Nuša Mavrič, Babu Nicolae

SEZNAM IZBRANIH ŽIVIL		
Naziv	enota	količina
brancin (30 - 35 dag)	kom	3
pedoči - meso	kg	0,13
jajca	kos	2
moka ostra	kg	0,18
drobtine	kg	0,015
pinjole	kg	0,015
mandljevi lističi	kg	0,015

RECEPTURA ZA 5 OSEB

Konfitiran file brancina v oljčnem olju s hrustljivimi drobtinami pinjol, mandljev in ribje kože

Sestavine

brancin (30 - 35 dag) 3 kom (potrebujemo 5 filejev), 7 dag čebule, 6 dag bio limone, 1,5 dag pinjol, 1,5 dag mandljevih lističev,

1,5 dag drobtin, 1,2 dag masla, strok česna, koriander, lovorjev list, sol, oljčno olje za konfitiranje brancina.

Priprava

Očiščenega brancina filiramo, odstranimo preostale kosti in kožo. Fileje solimo in položimo v segreto olje, ki smo mu dodali naštete

začimbe in konfitiramo cca 18 - 20 minut na 62* C. Fileje zložimo na papir, da se dobro osušijo in potresemo s hrustljivimi drobtinami.

Hrustljave drobtine

vinjak	l	0,03
mleko	l	0,15
maslo	kg	0,07
olje sončnično	l	0,1
krompir	kg	0,1
rdeča pesa	kg	0,15
koromač	kg	0,35
česen	kg	0,02
čebula	kg	0,1
pastinak	kg	0,2
bio pomaranče	kg	0,35
bio limone	kg	0,06
drobnjak	kg	0,05

Ribjo kožo na hitro ocvremo in osušimo. Na žlici oljčnega olja prepražimo sesekljane pinjole, mandlje in drobtine. Odstavimo,

dodamo maslo in sesekljano ribjo kožo . Dobro premešamo in potresemo po filejih.

Dvobarvni ravioli s prekajenimi pedoči

Sestavine:

18 dag ostre moke, 2 jajca, 2 dag oljčnega olja , 2 dag soka rdeče pese , sol

Priprava

Iz 10 dag ostre moke, 1 dag oljčnega olja , soli in dveh rumenjakov pripravimo rezančevo testo. Iz ostalih sestavin pripravimo

rdeče rezančevo testo. Testa zavijemo v folijo in pustimo počivati.

Nadev

13 dag mesa pedočev, 8 dag kuhanega pretlačenega krompirja , 3 dag čebule, 0,5 dag česna, 1 dag oljčnega olja, sol, poper,

sesekljan peteršilj, suh rožmarin, lovor in opilke vinske trte

Priprava

peteršilj		
sol, beli poper, lovor, rožmarin, celi poper, koriander,		
zvezdni janež (celi), muškatni oreh		
oljčno olje za konfitiranje		

Sesekljano čebulo prepražimo, dodamo očiščene sesekljane pedoče, pretlačen krompir in vse začimbe. Dobro premešamo in

nadev dimimo približno 10 minut . Iz nadeva oblikujemo enake kroglice.

Rezančevo testo tanko razvaljamo, izrežemo kroge in jih nadevamo. Testo prepognemo, iztisnemo zrak in oblikujemo raviole.

Raviole kuhamo 4 minute v slanem kropu. Kuhane sotiramo na maslu.

Flambiran koromač v pomarančni omaki

Sestavine:

35 dag koromača, 35 dag bio pomaranč, janeževa zvezda, muškatni oreh, celi poper, sol, 2 dag masla , 0,3 dl vinjaka

Priprava

Očiščen in opran koromač razrežemo, prelijemo s pomarančnim sokom (16 dag), dodamo nariban olupek pomaranč, janežovo zvezdo,

zdrobljen poper, muškatni oreh in solimo. Na zmernem ognju dušimo cca 10 minut. Dodamo maslo počakamo,

da se stopi, prelijemo z vinjakom in flambiramo. Omako reduciramo do primerne gostote.

Pastinakova krema z rdečo peso
Sestavine:
20 dag pastinaka, 8 dag rdeče pese (od raviolov) 1,5 dl mleka, 2 dag masla, sol
Priprava
Očiščen, narezan pastinak in rdečo peso damo v termomiks, prilijemo mleko, solimo in skuhamo. Dodamo maslo, dobro premešamo in pretlačimo.

Drobnjakovo olje
Sestavine:
5 dag drobnjaka, 1 dl olja
Priprava
Drobno narezan drobnjak prelijemo z oljem in kuhamo v termomiksu 8 minut na 60°C. Precedimo, ohladimo in pustimo, da se loči od ostalih sestavin.