



## POHOD SKOZI GOZD

### PEČEN SRNIN HRBET Z NARAVNO OMAKO

*Sestavine:*

750 g srinega hrbta,  
30 g masla,  
0,5 l telečji fond,  
sol, poper

*Priprava:*

Srnin hrbet očistimo, začinimo s soljo in popramo. Začinjeno zavijemo v PVC in aluminijasto folijo ter v SOUS–vide kuhamo 35 min na 54 °C. Tik pred serviranjem srnin hrbet opečemo na vročem maslu. Fond zreduciramo do zelene gostote in začinimo.

### PEČEN IN OKISAN ČRNI KOREN

*Sestavine:*

210 g črnega korena,  
sol, poper,  
20 g mletih praženih lešnikov,  
olje,  
50 ml jabolčnega kisa,  
10 ml belega vina,  
balzamični kis,  
klinčki, cimet

*Priprava:*

Črni koren olupimo, začinimo in zavijemo v aluminijasto folijo. Pečemo ga na 185 °C približno 20 min. Pred serviranjem koren povaljamo v mletih praženih lešnikih.

Preostali koren narežemo na kolobarje. Sestavine za kisanje med seboj zavremo, vlijemo v kozarec čez črni koren, zapremo in pustimo, da čim dlje stoji.

### JURČKOV PIRE

*Sestavine:*

200 g jurčkov,  
30 g šalotke,

30 g masla,  
česen, oljčno olje, majaron, timijan, sol, poper

*Priprava:*

Na oljčnem olju prepražimo šalotko, česen, gobe in začimbe. Pražimo do mehkega, dodamo maslo in sol ter z mešalnikom zmešamo.

**PETERŠILJEVO OLJE**

*Sestavine:*

100 ml olja,  
60 g peteršilja

*Priprava:*

Sestavini z mešalnikom mešamo približno 5 minut in precedimo.

**SMREKOV DROBLJENEC**

*Sestavine:*

70 g masla,  
90 g moko,  
smrekove iglice,  
10 g peteršiljevega olja

*Priprava:*

Med raztopljeno maslo dodamo peteršiljevo olje, moko in mlete iglice. Testo porazdelimo po pekaču in pečemo 10 min na 185 °C.

**SENENA OMAKA**

*Sestavine:*

70 ml smetane,  
70 ml mleka,  
70 g masla  
50 g sena

*Priprava:*

Smetano in mleko zavremo, odstavimo in dodamo seno. Seno v mleku namakamo 30 min. Precedimo, začinimo in dodamo maslo ter omako spenimo.

## „ AJDOVI ŽGANCI “

### AJDOV PIRE, AJDOVE KOKICE AJDOVA TABLICA

#### AJDOV PIRE

*Sestavine:*

80 g ajdove kaše,  
50 ml smetane,  
30 g masla,  
sol, poper

*Priprava:*

Kuhano ajdo zmešamo skupaj s smetano, dodamo maslo in začimbe.

#### AJDOVE KOKICE

*Sestavine:*

200 ml olje za cvretje,  
10 g ajdove kaše

*Priprava:*

Olje segrejemo na 210 °C in v njem ocvremo ajdovo kašo.

#### AJDOVA TABLICA

*Sestavine:*

65 g ajdove moke,  
žlica olja,  
3 beljaki

*Priprava:*

Iz naštetih sestavin pripravimo žvrkljano testo. Vlijemo ga na silikonsko podlago in pečemo 9 min na 175 °C.

#### ESPUMA KISLEGA MLEKA

*Sestavine:*

100 ml smetane,  
200 ml kislega mleka,  
sol, poper

*Priprava:*

Ohlajene sestavine damo v sifon. Ohlajeno peno nabrizgamo k „ajdovim žgancem“.

Alergeni: laktoza, oreščki, sulfiti, jajca

Dijaka: Luka Tratnik in Matic Zupančič

Ime jedi: Pohod skozi gozd

Datum: 15. 1. 2020