

#veselagajbica #veselagajbica #veselagajbica #veselagajbica #veselagajbica #veselagajbica #veselagajbica

Pred tabo je knjižica receptov, kjer lahko najdeš nekaj idej za ustvarjanje s sestavinami iz gajbice. Če želiš, lahko seveda pripraviš tudi kaj drugega. Če so ti recepti všeč, upoštevaj, da so v njih navedene količine namenjene za 4 osebe (dva odrasla in dva otroka). Vsi recepti – tudi juhe in solate – so mišljeni kot samostojne jedi, torej za popoln obrok potrebuješ le en recept. Izjema je le sladica z jabolki, ki je le sladica :)



Veliko užitkov ob ustvarjanju in dober tek!

sestavine:

100 g masla

4 žlice kisle smetane

70 g bučnih semen

sol

paper



čas prípravy:

30 min

priprava:

Bučo olupimo in narežemo na centimeter ali dva velike koščke. V globoki posodi jo prekrijemo z vodo in na zmernem ognju kuhamo 20 minut oziroma toliko časa, da postane povsem mehka.

Ob koncu kuhanja dodamo maslo, solimo in popramo po okusu in zmiksamo s paličnim mešalnikom. Če je juha preveč gosta, dodamo še malo vode in ponovno premešamo.

Postrežemo z žlico kisle smetane in žlico ali dvema bučnih semen.

sestavine:

400 g korenja

2 stroka česna

žlička timijana

kruh oz. francoska štruca

olivno olje

sol

paper



čas prípravy:

30 min

priprava:

Korenje operemo in narežemo na centimeter ali dva velike kose. V globoko posodo dodamo narezano korenje, pasiran paradižnik, pol litra vode, olupljen česen, timijan ter sol in poper po okusu. Na zmernem ognju kuhamo približno 20 minut oziroma toliko časa, da korenje postane povsem mehko.

Ob koncu kuhanja dodamo 4 žlice olivnega olja in zmiksamo s paličnim mešalnikom.

Serviramo z nekaj rezinami kruha oziroma francoske štruče, ki smo jih hrustljivo opekli na malce olivnega olja.

Za serviranje na krožnik naložimo testenine, preko njih posujemo na manjše kocke narezano mozarelo in prelijemo z malce olivnega olja.



sestavine:

paper



40 min

Na krožnik najprej naložimo pire krompir, nanj položimo nekaj zelenjave in piščanca ter prelijemo z omako.

sestavine:

1 glava solate
300 g testenin
240 g tune
4 žlice kisle smetane
1 limona
1 žlička timijana
olivno olje
sol
poper

čas priprave:

15 min

priprava:

V globokem loncu zavremo liter ali dva vode. Ko voda zavre, dodamo veliko žlico soli in testenine. Po približno minuti premešamo. Za točen čas kuhanja testenin preverimo embalažo.

Med kuhanjem testenin operemo solato in jo pustimo, da se odcedi. Narežemo jo na poljubno velike kose.

Iz kisle smetane, limoninega soka, timijana, nekaj žlic olivnega olja, soli in popra pripravimo solatni preliv.

Ko so testenine kuhane, jih splaknemo pod mrzlo vodo in dobro odcedimo. V večji skledi jih dobro zmešamo s solato in prelivom in postrežemo s tunino.





