



Od piruna DO POLJA

Pensaj, poji, ne hitaj!

-RECEPTI-

Mesni menu by Fabrizio Vežnaver

Pasteta od jetre

250 g jetre, 2 srednje glavice luka, 1 mrkva češanj češnjaka, sol po želji, papar po želji, 100 g maslaca, muškat po želji, maslinovo ulje

U tavi na ulju kratko popržiti tanko rezanu jetru, u drugoj tavi popirjati narezani luk, češnjak, mrkvu. U blenderu sve zajedno samljeti i dodati maslac i začine, dok smjesa ne postane homogena. Izliti u silikonske kalupe i ostaviti da se ohladi. Posluživanje je po želji, kruh ili kroasan, jetra voli slatko tako da može kandirano ili sušeno voće, voćni ocat, može kiselo ili pikantno mogućnosti je tisuću, ovisi o guštu.

Pohana jetra

500 g jetre, ulje, jaja, brašno, sol, krušne mrvice, papar, mlijeko za namakanje jetre
Jetru namočiti u mlijeko i ostaviti da stoji sat vremena. Jaja izmutiti sa začinima (osim papra mogu se dodavati začini po želji), krušne mrvice, brašno staviti na zasebni tanjur. Jetru izvaditi iz mlijeka i osušiti papirnatim ručnikom. Ulje staviti da se grije. Jetru staviti u brašno, onda u jaja i poslije u krušne mrvice, zatim u vruće ulje dok ne dobije zlatnu boju i poslije na papirnatu ručnik da se ocijedi višak ulja, na kraju malo posoliti. U ovom receptu su poslužena skuhanu jaja u octu i šećeru te napravljena je kremica od češnjaka koji se kuhao u mlijeku sa malo soli i nakraju izmiksao. Možete poslužiti samo uz majonezu ili tartar umak, pire krumpir ili zelena salata, s čim god želite.

Jetra s jabukama

250 g jetre, 1 kg zelene jabuke, 2 glavice luka, maslinovo ulje, sol, maslac

Luk narezati i dinstati na maslinovom ulju, kad omekša dodati narezane jabuke, na kraju staviti malo maslaca. U drugoj tavi popržiti jetru. Posluživanje po želji, ovom receptu su korišteni njoki, ali može bilo koja tjestenina. Od jabuka i luka možete napraviti pire ili ostaviti cijele, gušti su gušti.

Riblj menu by Deni Srdoč

Riblja juha

Glava i riblje kosti, 1 kg korjenastog povrća, začinsko bilje, sol i papar po želji, maslinovo ulje, pola limuna

Od riblje kosti, glave i korjenastog povrća skuhamo za dva sata laganog ključanja finu riblju juhu. Začinimo svježim začinima, soli i paprom. Od juhe uzmemo miks korjenastog povrća, nasjeckamo na sitno, stavimo u tanjur zajedno s mesom što sastružemo od kostiju ribe i glave. polijemo mrvicom maslinovog ulja i par kapi limunovog soka.

Carpaccio kokota

1 file kokota, 1 veliki koromač, 1 limun, 1 naranča, svježe začinsko bilje po želji, sol i papar po želji, maslinovo ulje, med borovih iglica

Jedan file ribe očistimo od kosti i onda s nožem narežemo na tanke fetice. Posložimo u tanjur, posolimo i popaprimo. U malenu posudicu napravimo emulziju od soka naranče, limuna, maslinovog ulja, meda, par kapljica tabasca i s pjenjačom miješamo dok ulijevamo maslinovo ulje i pratimo do gustoće koje želimo. Na ribu posložimo tanko narezani koromač pomiješan sa začinskim biljem i prelijemo emulzijom.

Steak kokota

1 file kokota, 200 g tikvica, 200 g brokula, sol i papar po želji, maslinovo ulje, začinsko bilje po želji

Drugi file ribe pečemo na koži dok ne bude zlatna i hrskava, okrenemo na meso, ugasimo vatru i dodamo malo maslinovog ulja da se u tome još završi. Svakako super je dodati malo začinskog bilja da aromatizira file ribe. Na drugu jako ugrišanu tavicu bacimo tanko nasjeckano povrće i u par minuta s maslinovim ulje, soli i paprom nam je gotovo fino hrskavo povrće koje je savršena osvježavajuća podloga za fini file ribe.