

## 6. KULINARIČNA DELAVNICA – OBUJANJE STARIH JEDI

Nadaljujem z recepti iz slovenske kuharske knjige z naslovom **SPRETNA KUCHARICA**

Kot ste že zadnjič videli, sem napisala recepte, z naslovi, ki jih mogoče tudi ne poznamo v današnji kuhinji. Tako bom tudi nadaljevala.

### JUHINE PRILOGE

#### LAŠKI RIŽ

Opraži na 12 dkg surovega masia čebuliine koške, vzemi te potem ven, daj na mast 1 kg riža, prilij takoj 1 liter vrele perutninske juhe in kuhaj vse skupaj prekrito kakih 8 minut na hudi vročini, dokler se ni tekočina celo izkuhala. Riž mora ostati bel in precej cel. Potem mu primešaj perutninsko, kosti izluščeno in razkosano meso, na rezance narezan želodec, opražena in ploščato razrezana jetra ter prideni na posebni posodici sira.

#### RIŽ Z ZELJEM

Razreži nekaj glavnega zelja in opraži na surovem maslu ali na drobno zrezani slanini ali sploh na kaki dobri masti. Potem prideni 15 dkg riža, nalij mnogo goveje juhe in pusti vreti. Poleg zelja lahko opražiš tudi na koškeke zrezano telečje meso, kurja jetra ali kockasto zrezano svinjsko meso.

#### ŽEMLJINI FANCELI

Od 20 dkg žemlje ostruži skorjo, mečo pa namoči v približno ¼ litru mleka. Potem razženi 7 dkg surovega masla in 3 rumenjake, primešaj zmečkano žemljo, drobno zrezanega peteršilja, soli in snega od 3 heljakov. Če je reč premehka, prideni nekaj drobtin, namaži plitvo kozico prav debelo, potrosi jo z drobtinami in napolni jo za prst debelo s prej navedenim, speci v štedilni cevi in razreži potem na deski v prst široke na pošev podolgaste koškeke, deni jih v skledo in nalij nanje juhe

Meča = sredica

Štedilna cev = pečica

Koščeki = koščki

#### FAŠ

S krivim nožem zreži prav drobno pečenko, razgrej surovega masla, deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, previ malo, potem deni noter 2 žlici moke, še to malo prepraži in dobro zmešaj. Zdaj

prideni zrezano pečenko, limoninih lupinic in stolčene dišave (Neugewurz), osoli in zalij malo z juho, da se lepo pokuha; potem odstavi, da se ohladi.

### FAŠEVI KRAPČKI

Naredi faš iz kuretine, primešaj jajec n z mlekom omočenih drobtin, napolni s tem namazan model za prst debelo in speci. Prevrni potem na desko in izpahni (izreži) male krape in daj jih na rujavo juho.

### FAŠEVI CMOČKI

Naredi faš, a iz surovega mesa, katero se vzame kot oprsno meso od kapunov ali kake druge perutnine, naredi male cmočke, pusti jih nekaj časa ležati, da se nekoliko strdijo in kuhaj jih potem v juhi pri zmerni vročini kakih 10 minut.

## JAJČNE JEDI

### KROMPIRJEVA JAJČA JED

Skuhaj 3 krompirje, oluplj jih in pretlači skozi sito; vmešaj kakor za 2 jajci surovega masla, deni noter 3 rumenjake in ta krompir; iz beljakov naredi sneg, rahlo ga zraven primešaj in 1 žlico kisle smetane, pa osoli. Naredi tako ragu, v hladnega primešaj tudi nekaj topljene smetane ali pa naredi (Eingeruhrtes) podmet, ubij v lonec dve jajci, deni noter 3 žlice kisle ali sladke smetane, osnaži dve sardeli in ju deni vmes, pa dobro zmešaj potem deni v ponev malo surovega masla in to noter zlij ter na ognju zmešaj, potem deni v ponev malo surovega masla in to noter zlij ter na ognju zmešaj, da se zakrknje, potem odstavi, da se ohladi. Če se ti strdi, primešaj malo smetane. Model namaži z maslom, deni eno vrsto prej omenjenega krompirja, potem ragu in podmeta, nato zopet krompir, pa speci in daj po juhi na mizo.

### DUNAJSKA JAJCA

Razgrej približno 2 dkg surovega masla, deni noter nekoliko drobno zrezanega peteršilja in pusti, da se v skledici shladi. Vmešaj z dvema jajcema, primešaj zraven šest trdokuhanih in drobno zrezanih jajc, eno žlico kisle smetane in nekoliko kruhovih drobtin. Vpodobi jajca, povaljaj jih v moki, raaztepenem jajcu in drobtinah in sprži jih na maslu.

### KROMPIR Z OBARO

Naredi rumeno, navadno polivko s čebulo, prideni nekoliko kisa, timijana in 1 lovorov list, primešaj čez malo časa na kocke ali pločice zrezan kuhan krompir, kateri mora biti vroč.

## REPA

- a) Zreži repo na ploščice, daj kuhati, prideni kumine in daj kuhano na svetlorujavo praženje;
- b) PRAŽENA: Olupi repo, zreži jo kockasto, daj jo na vročo mast, osoli in praži jo, prideni še nekoliko sladkorja in juhe. Kadar je mehka, opraži jo nekoliko z moko; nalij juhe in prideneš lahko nekoliko vroče smetane.;
- c) S POLIVKO: Zreži repo na kocke in opraži jo v sledeči polivki. 10 dkg surovega masla in 3 dkg sladkorja zarumeni, prideni moke in prilij vode, osoli in opopraj. Znaš še tudi drobno zrezane mesne ostanke primešati;
- d) KISLA REPA: Kuhati jo moraš v glinastem ali pa lončenem ( emajliranem ) loncu, da ostane lepo bela. Ko se je že nekaj časa kuhala, odlij vodo in kuhaj dalje v drugi vodi. Na tak način je potem okusnejša. Opraži nato na svinjski masti čebulo, katera mora biti drobno zrezana, moko in primešaj repo, juho, sol, nekoliko sladkorja, kisa in kumine ter daj, da se dobro prekuha.

## BUČE ALI TIKVE

- a) Buče ali tikve se pripravijo kakor repa, s soljo, kumino in kisom in se dajo potem v svetlorujavo obaro;
- b) Zreži na krhalniku za repo buče na rezance, pusti jih soljene eno uro stati, potem jih rahlo iztisni in daj jih v praženje, prideni še kumine, malo jesiha in juhe.



LEONIDA ARBEITER

Črna na Koroškem: 17. 5. 2021