

# 1. GLAVNA JED

## **PAŠTA IN FŽU PO NAŠE**

Recept za 4 osebe:

### **Za PETERŠILJEVO PAŠTO:**

- 230 g moke
- 2 jajci
- manjši šopek peteršilja
- žlica oljčnega olja

### **Postopek priprave:**

Peteršilj skupaj z oljčnim oljem zmešamo v multipraktiku v gladko zmes. Dodamo jajci in presejano moko ter zgnetemo v gladko testo. Stresemo na delovno površino in dobro pregnetemo. Po potrebi dodamo moko, da se testo ne prijema več na roke in delovno površino. Hlebček postavimo v posodo, pokrijemo s prozorno folijo in pustimo počivati 25 minut na sobni temperaturi. Testo za pašto stresemo na pomokano površino in razvaljamo na debelino 2 milimetra. Pripravljeno pašto kuhamo v slanem kropu. Kuhano »*al dente*« položimo v posodo s hladno vodo.

### **Za FIŽOLOVO KREMO S KRAŠKIM ŠETRAJEM:**

- 200 g suhega fižola
- šopek kraškega šetraja
- zelenjavna jušna osnova
- solni cvet
- poper

### **Postopek priprave:**

Fižol namakamo čez noč v hladni vodi in potem odcedimo. V litru vode skuhamo šetrajev čaj, precedimo in v njem nadaljujemo kuhanje fižola do mehkega. Dodamo malo jušne osnove, solni cvet in poper ter s paličnim mešalnikom zmešamo v gladko zmes. Po potrebi dodajamo juho, da je vse skupaj dovolj gosto, podobno bešamelni omaki.

### **Za NADEV IZ KOŽARICE:**

- 2 kožarici
- 50 g masla

- 1 gomolj zelene
- večji korenček
- solni cvet

Postopek priprave:

Kožarici kuhamo dobro uro. Ko sta kuhani jih damo ven iz ovoja. Posebej skuhamo gomolj zelene, ki ga solimo. Dobro kuhan gomolj spasiramo in ga zmešamo s kožarico ter z raztopljenem maslom. V zmes naribamo korenček.

**Končni postopek priprave:**

Globlji pekač premažemo z maslom. Dno prekrijemo s pašto (predhodno kuhano). Nato dodajamo plast za plastjo: najprej kožarico s korenčkom in nato fižolovo kremo. Prekrijemo s plastjo pašte. Postopek poljubno ponavljamo. Zgornjo plast zaključimo s pašto in oblijemo z razredčeno fižolovo kremo.

Pečemo 40 minut na temperaturi 180°C.

## 2. POOBEDEK

### **ŠTRAVBE V DRUŽBI SLADOLEDA IZ KOZJEGA MLEKA IN MEDU**

Recept za 4 osebe

**Za ŠTRAVBE**

Za krhke hrustljave štravbe potrebujemo:

- 1 kg moke
- 4 rumenjake
- 4 žlice ruma
- ⅛ belega vina
- ½ litra smetane
- ščepec soli
- olje ali domača mast za cvrtje
- sladkor v prahu za posip

Postopek priprave:

Iz sestavin zamesimo testo in oblikujemo 10 – 12 enakih kosov, ki jih razvaljamo zelo natanko. S koleščkom oblikujemo štravbe ( geometrijske like v obliki kvadrata, trikotnika, trapeza, deltoida).

Ocvremo jih na vročem olju ali domači masti, da lepo zarumenijo.

Ohlajene štravbe posujemo s sladkorjem v prahu.

**Za SLADOLED:**

- 250 g smetane
- 50 g kozjega mleka
- 100 g medu
- 20 g koščkov lešnikov
- strok vanilje

Postopek priprave:

Mleko, smetano in strok vanilje segrejemo in v tem raztopimo med. Ohladimo in zmes vlijemo v stroj za sladoled ali pa v posodo ter damo v zamrzovalnik. Na obdobje 15 minut mešamo, dokler ne nastane kremasta zmes. Med tem postopoma vmešamo v zmes še koščke lešnikov.

Postrežemo v steklenem nizkem kozarčku kepico sladoleda s slastno štravbo.