

MAESTRO

ŠČEPEC NAVDIHA



Zelene začimbo Maestro

Osvajajo brbončice z aromami,
ki se jim ni moč upreti!



ŠAMPINJONI POLNjeni s sirom



12 velikih šampinjonov

20 g masla

100 g skute (ali rikote)

1 strok česna

1 žlička peteršilja Maestro

ščepec mletega črnega popra Maestro

sol

80 g naribanega poltrdega sira (čedar)

1 žlica krušnih drobtin

1 žlička peteršilja Maestro

1 žlica naribanega parmezana



Šampinjone očistimo, operemo in osušimo.

Klobuke odstranimo, bete pa na drobno sesekljamo.

V posodo damo sesekljane bete in jih prelijemo z maslom, ki smo ga segreli do vretja.

Pustimo nekaj minut, nato pa dodamo skuto, sesekljan česen, peteršilj, sveže mlet črni poper, sol in nariban sir. Vse dobro premešamo, da dobimo nadev.

Modele za mafine (12) premažemo z oljem.

Pripravimo mešanico iz krušnih drobtin, peteršilja in parmezana.

Klobuke potopimo v mešanico in jih položimo v modele. Nanje nanesemo nadev s sirom (lahko uporabimo tudi slaščičarsko vrečko s širšo odprtino).

Potresememo s preostalo mešanicijo krušnimi drobtinami.

Pečemo približno 20 minut v pečici, ogreti na 180 °C.

Postrežemo kot predjed, prilog ali glavno jed.

Nasvet:

Uporabimo rjave šampinjone (portobello), ki so večji in primernejši za polnjenje.

SOLATA S PIŠČANCEM



2 piščančja fileja (2 x 250 g)

sol

1 žlica mešanice začimb za perutnino Maestro

2 žlici olja

ZA SOLATO:

1 avokado

2 paradižnika

1 kumara

1 rdeča čebula

1 breskev

50 g mladih špinačnih listov

1 žlička bazilike Maestro

80 ml ekstra deviškega olivnega olja

4 žlice limoninega soka

sol



Piščančja fileja narežemo na rezke, potresemo z mešanico začimb za perutnino in pustimo, da se marinirajo približno 30 minut.

V segreti naoljeni ponvi (ali žar ponvi) popečemo meso do zlate barve.

Ko je pečeno, ga narežemo na trakove.

Paradižnik, avokado, kumaro in rdečo čebulo narežemo.

V skledo damo pripravljeno zelenjavno, čeznjo liste mlade špinače, nato na rezine narezane breskve ter piščanca in baziliko.

Za preliv olivnemu olju dodamo limonin sok in sol, premešamo in prelijemo prek solate.

Vse rahlo premešamo in postrežemo.

Nasvet:

Namesto piščanca lahko uporabimo tudi sir (skuto ali feta sir).

PITA IZ BUČK IN LUŠTREKA



150 g ovsenih kosmičev

120 g masla

6 rezin pancete

3 srednje velike čebule

ščepec sladkorja

2 srednje veliki bučki

1 žlička luštreka Maestro

6 jajc

200 g maskarponeja

100 g sira čedar

olivno olje

sol

1/4 žličke mletega črnega popra Maestro

ZA SERVIRANJE:

naribani parmezan

Maslo stopimo, dodamo in vmešamo ovsene kosmiče.

Položimo jih v keramični pekač za pite (24 cm premera), jih razporedimo po dnu in jih z žlico dobro stisnemo, da dobimo podlagu.

Pečemo 15 minut v pečici, ogreti na 175 °C.

Na kapljici olivnega olja popečemo panceto in jo zložimo na vpojni papir.

Na maščobo v ponvi damo drobno narezano čebulo, posolimo in dodamo ščepec sladkorja. Med mešanjem karameliziramo približno 5 minut.

Čebulo odstranimo, v ponev pa dodamo še malo olivnega olja in narezane bučke, ki smo jih najprej prepolovili in nato narezali na kocke. Pečemo na močnejšem ognju 2-3 minute.

Na pečeno podlagu najprej razporedimo zdrobljeno ali narezano panceto.

Nato razporedimo karamelizirano čebulo in na koncu še bučke.

V manjšo posodo damo jajca, maskarpone, čedar, luštrek, sol in poper ter dobro premešamo. Mešanico polijemo po bučkah.

Pečemo 20-25 minut v pečici, ogreti na 175 °C.



Nasvet:

Namesto maskarponeja lahko uporabimo rikoto ali smetano mileram.

ŠPINAČNE KROGLICE



250 g žemelj (starih 1 dan)
3 jajca
150 ml mleka
20 g masla
1 čebula
1 strok česna
200 g zamrznjene špinače
70 g poltrdrega ovčjega sira
3 žlice krušnih drobtin
sol
ščepec mletega črnega popra Maestro
1/4 žličke origana Maestro
malo mletega muškatnega oreščka Maestro
1 žlička Vegete



Žemlje narežemo na drobne kocke. Mleko in jajca zmešamo in prelijemo prek žemelj. Pustimo, da se namočijo.

Špinačo odmrznemo in jo položimo na cedilo, da se odvečna tekočina odcedi. Na segretem maslu prepražimo drobno sesekljano čebulo, dodamo sesekljani česen in špinačo.

Žemljam dodamo pripravljeno špinačo, naribani sir, drobtine, sol, mleti črni poper, origano, naribani muškatni orešček in Vegeto. Vse dobro premešamo in z vlažnimi rokami oblikujemo kroglice.

Kuhamo jih in osoljeni vreli vodi na zelo nizkem ognju 8 minut. Kuhane kroglice s penovko preložimo na ogret krožnik.

Pred serviranjem jih potresemo z naribanim sirom in prelijemo s stopljenim masлом. Špinačne kroglice lahko postrežemo kot predjed ali glavno jed.

Nasvet:

Kroglice lahko postrežemo s paradižnikovo omako, z različnimi mesnimi jedmi in omaki ali v kombinaciji z različno zelenjavjo. Če bomo kroglice oblikovali z vlažnimi rokami, si ne bomo olajšali le oblikovanja, ampak bomo s tem tudi zaprli luknjice v njihovi strukturi.

ZAČINJEN PIŠČANEC

IZ PEĆICE



4 piščančji fileji
sol
1 žlička dimljene paprike Maestro
1/4 žličke mletega črnega popra Maestro
1/4 žličke rožmarina Maestro
1/4 žličke timijana Maestro
40 g masla
1 limona

S piščančjih filejev očistimo odvečno maščobo in jih dobro osušimo s kuhinjskim papirjem.
V skledici zmešamo dimljeno papriko, mleti črni poper, rožmarin in timijan.
Meso posolimo in naložimo v pekač, obložen s papirjem za peko.
Posujemo s pripravljeno mešanicou začimb in na vsak kos damo košček masla.
Pečemo v pečici, ogreti na 200 °C, približno 30 minut.
Pečenega piščanca postrežemo toplega s priloga po želji ali preprosto s solato.

Nasvet:
Piščanca postrežemo z rezinami limone in ga za lepši videz potresemo s sesekljanim peteršiljem.

4 PORCIJE
45
ENOŠTAVNO

MINI QUICHE

Z GOBAMI IN KLOBASAMI



ZA NADEV:

2 žlici olja
60 g čebule
300 g gob
1 strok česna
60 g suhih paradižnikov (iz oljne raztopine)
3 jajca
300 ml sladke smetane
100 g kremnega sira (rikota)
50 g naribanega parmezana
1 žlica gladke moke

ZA TESTO:

280 g ostre moke
ščepec soli
1 žlička pecilnega praška Dolcela
140 g masla
100 g kremnega sira

2 žlički Velete Natur
ščepec mletega črnega popra Maestro
1/4 žličke mletega muškatnega oreščka Maestro
1 žlička drobnjaka Maestro
1 žlica narezanega svežega peteršilja
2 zavitka kranjskih klobas

Moko zmešamo s soljo, pecilnim praškom in dodamo na lističe narezano hladno maslo. Z električnim mešalnikom zmešamo sestavine v zrnato zmes ter na koncu dodamo kremni sir in žlico vode ter zamesimo gladko testo. Zavijemo ga v prozorno folijo in ga za 30 minut postavimo v hladilnik.

Testo razvaljamo na pomokani površini, izrežemo kroge in jih položimo v namaščene modele za majhne pite (12 cm premera), tako da prekrijemo tudi robeve.

Na segretem olju drobno narezano čebulo pražimo do zlate barve. Dodamo narezane gobe, na hitro popražimo ter dodamo sesekljan česen in narezan sušen paradižnik. Odstavimo z ognja in pustimo, da se ohladi.

Jajca in sladko smetano dobro premešamo, nato dodamo kremni sir, parmezan, moko, Velete Natur, mleti črni poper, malo naribanega muškatnega oreščka, drobnjak in peteršilj.

Dodamo pripravljene gobe, premešamo in nadevamo na testo.

Klobase narežemo na rezine in razporedimo po površini. Pečemo v pečici, ogreti na 170 °C, približno 1 uro, dokler površina ne porumeni in testo ne postane hrustljavo. Pred serviranjem pustimo, da se mini quiche lahko ohladi.

Nasvet: Quiche z gobami in klobasami lahko na enak način pripravimo z listnatim testom.

RIZI BIZI KROGLICE



ZA PANIRANJE

120 g krušnih drobtin
3 jajca
sol
80 g gladke moke
olje za cvrenje (cca 700 ml)

ZA OMAKO:

200 g čvrstega jogurta
1 žlica majoneze
2 žlici stisnjenega limoninega soka
sol
ščepec mletega črnega popra Maestro
1/4 čajne žličke kopra Maestro

½ čebule

100 g riža arborio Zlato Polje
100 g konzerviranega graha

1 Vegeta Natur

1 kokošja kocka Podravka

sol

2 ščepca mletega črnega popra

Maestro

60 g mozzarele

40 g naribane parmezana

80 g masla

Na segretem olju drobno sesekljano čebulo pražimo do zlatorjave barve.

Dodamo opran in odcejen riž in na hitro popražimo.

Nato dodamo grah in zalijemo z vodo, da pokrije vsebino. Dodamo kokošjo kocko in premešamo, da se raztopi. Solimo in popramo.

Dušimo, občasno premešamo in dodamo toplo vodo.

Tik preden je riž kuhan in se tekočina zreducira, dodamo narezano mozzarelo in parmezan ter na koncu maslo.

Zmes damo v skledo in pustimo v hladilniku, da se ohladi.

Iz ohlajene zmesi oblikujemo kroglice in jih nato spaniramo. Najprej jih povajamo v moki, nato v razžvrkljanih, posoljenih jajcih in na koncu v krušnih drobtinah.

Panirane kroglice potopimo v segreto olje in jih pečemo do zlatorumene barve.

Pečene preložimo na vpojni papir, da odstranimo odvečno maščobo.

Za omako jogurtu dodamo majonezo, limonin sok, sol, mleti črni poper in koper ter premešamo.

S to toplo predjedjo postrežemo omako, ki bo osvežila vroče kroglice.

Nasvet: Lahko se zgledujemo po daljni Kitajski in vsem tem naštetim sestavinam primešamo wasabi pasto. Potem dobimo nekoliko bolj pekočo različico te omake, ki odlično dopolnjuje zgodbo o grahu. Rizi bizi kroglice lahko postrežemo kot samostojno toplo predjed z ohlajeno omako ali kot priloga toplim jedem.

REZANCI S PESTOM IZ BUČK



250 g rezancev
sol
3 večje bučke (750 g)
50 g praženih pinjol
60 g naribane parmezana
2 stroka česna
½ žličke majarona Maestro
malo pisanega popra Maestro
100 ml olivnega olja
250 g skute
malo mletega muškatnega oreščka
Maestro
naribana lupinica ene limone



Rezance skuhamo v vreli osoljeni vodi. Ko so kuhanji, jih odcedimo, na hitro speremo pod hladno tekočo vodo in postavimo na stran.

Dve bučki narežemo na večje kose in jih skuhamo v vreli osoljeni vodi. Kuhamo jih, dokler se ne zmeščajo, nato odcedimo in damo v višjo ožjo posodo. Dodamo pražene pinjole, nariban parmezan, sesekljan česen, majaron in mleti poper.

Vse skupaj zmešamo s paličnim mešalnikom, postopoma dolijemo 50 ml olivnega olja. Ko dobimo gladek pesto, ga pustimo na toplem.

Tretjo bučko narežemo na tanjše in daljše rezine. V dobro segreti ponvi na kapljici olivnega olja popečemo rezine bučke do lepe zlatorumene barve. Na koncu jih rahlo solimo, popramo in postavimo na stran.

Skuto razdrobimo na manjše kose in jo z vilicami dobro pretlačimo. Dodamo ji naribano limonino lupinico, malo naribane muškatnega oreščka, malo majarona, rahlo posolimo in potresememo s pisanim poprom ter dobro premešamo.

V ponev na preostanek segretega olivnega olja stresemo kuhanje rezance, jih prelijemo s pripravljenim pestom in rahlo mešamo, da se testenine dobro segrejejo.

Tako pripravljene testenine potresememo s pripravljenim skuto in postrežemo s popečenimi rezinami bučke.

Nasvet: Rezance lahko zamenjamo s špageti ali peresniki.

GOSTA RIBJA JUHA



4 PORCIJE



45



ENOSTAVNO

1 kg belih morskih rib (škarpena,
kovač, ugor, oslič)
sol

6 žlic olivnega olja

1-2 čebuli

2 stroka česna

30 ml konjaka

390 g nasekljanega paradžnika

Podravka

mleti žafran

1 žlička Vegete

2-3 lovorozi listi Maestro

¼ žličke timijana Maestro

sveži peteršilj
ščepec ostre paprike Maestro

8 tankih rezin francoskega kruha
nariban ovčji sir za serviranje

ZA OMAKO:

4 stroki česna

2 rumenjaka

¼ žličke ostre paprike Maestro

mleti žafran

sol

250 ml olivnega olja

Očiščene ribe narežemo na kose, malo posolimo in popečemo na zelo vročem olivnem olju. Damo jih v lonec in hranimo na toplem.

Na preostalem olju v ponvi popražimo na kolobarje narezano čebulo in na koncu dodamo strt česen. V ponev vlijemo konjak in vse dodamo ribam. Prelijemo s približno 1,5 litra vode. Lonec postavimo na srednje močan ogenj. Dodamo nasekljan paradžnik, žafran, Vegeto in 2-3 lovoroze liste, timijan in nasekljan peteršilj. Kuhamo na nizkem ognju približno eno uro.

Medtem popečemo rezine kruha in naredimo omako.

Na drobno sesekljamo česen, dodamo rumenjake in z mešalnikom naredimo majonezo ter postopoma dolivamo olje. Vmešamo mleto osto papriko, žafran in posolimo. Kuhane ribe vzamemo iz lonca, iz njih odstranimo kosti in jih skupaj z vsebinom, v kateri so se kuhalo, pretlačimo skozi sito. Juho prelijemo nazaj v lonec, posolimo po potrebi in začinimo z osto papriko.

Pri servirjanju na vsak krožnik juhe položimo 2 rezini kruha, premazani s pripravljenom omako in potreseni z ovčjim sirom.

Nasvet: Gosto ribjo juho lahko pripravimo iz ene ali več vrst belih rib.

Zelene začimbe Maestro

--- NASVETI ---

Če PETERŠILJ dodate tik pred serviranjem, bo dal jedi lepo barvo in svež okus.

BAZILIKE ne seseckljajte, natrgajte jo, preden jo dodate v jed.

Z ROŽMARINOM lahko aromatizirate živila pri pripravi drugih jedi, kot npr. mleko za pripravo bešamel omake.

LUŠTREK se pogosto uporablja kot nadomestek za zeleno ali peteršilj, včasih pa tudi kot nadomestek za sol.

TIMIJAN jedi doda pikanten okus in hkrati nevtralizira mašcobo.

MAJARON je znan tudi kot začimba ljubezni, odlično se poda k številnim jedem in zelo enostavno ga je kombinirati z drugimi začimbami.

LOVOR je ena redkih začimb, ki s kuhanjem okrepi aroma, zato ga je najbolje dodati na začetku kuhanja.

Sušeni ORIGANO rahlo zdrobite, da sprosti eterična olja in arome.

Zaradi blagega okusa po čebuli se DROBNJAK odlično poda k omakam, namazom in solatam.

KOPER izboljša apetit in je naravni konzervans.

VEČ NASVETOV POIŠCITE NA:
www.scepec-navdiha.com