

MAESTRO

ŠČEPEC NAVDIHA

# Črni poper Maestro

Dobro znan, a vedno vznemirljiv!



# SVINJSKA RIBICA V PREPROSTI BRUSNIČNI OMAKI



400 g čebule  
3 žlice olivnega olja  
1 brusnična marmelada (440 g)  
120 ml rdečega vina  
50 ml vinskega kisa  
1 žlička gorčice estragon  
¼ žličke ingverja Maestro  
mleti črni poper Maestro  
sol  
700 g svinjskega fileja (svinjske ribice)  
1 žlička Vegete Natur  
pisani poper Maestro  
50 ml suhega belega vina  
ščepec timijana Maestro  
sol  
3 žlice ekstra deviškega olivnega olja  
20 g masla



Za omako na segreto olivno olje stresemo na rezine narezano čebulo. Med mešanjem jo popražimo, da postekleni. Dodamo vino in kis ter dušimo, dokler del tekočine ne izhlapi. Vmešamo gorčico, ingver, malo mletega črnega popra, sol in brusnično marmelado. Dušimo na nizkem ognju, da dobimo omako. Omako nato pustimo, da se ohladi in dodatno zgosti.

Svinjski file, s katerega smo očistili odvečno maščobo in kožice, narežemo na medaljone, debeline 2 cm. Damo jih v posodo, posujemo z Vegeto Natur, mletim pisanim poprom, timijanom, posolimo ter dodamo vino in olivno olje. Premešamo in pustimo, da se meso 30 minut marinira v hladilniku. V širši ponvi segrejemo maslo in nanj položimo marinirane medaljone.

Na zmernem ognju jih pečemo nekaj minut na vsaki strani, dokler ne dobijo zlate barve. Medaljone iz svinjske ribice postrežemo z brusnično omako.

#### Nasvet:

Preostanek omake damo v kozarec in hranimo v hladilniku do naslednjega serviranja. Poleg različnih vrst mesa jo lahko kombiniramo s sirom, na brusketah, v hamburgerjih, z cvrtimi jedmi ...



# FRANCOSKI KREMASTI KROMPIR S KLOBASAMI



- 1 kg krompirja
- sol
- 1 zavitek kranjskih klobas s kajenskim poprom (300 g)
- 3 žlice olja
- 100 g čebule
- 150 g naribanega sira (čedar, edamec, gavda ...)
- 1 žlica narezanega drobnjaka
- črni poper Maestro**
- 200 ml sladke smetane
- 1-2 žlici naribanega parmezana



Krompir skuhamo v osoljeni vodi, ga olupimo in narežemo na tanke rezine. Klobase narežemo na rezine. Na segretem olju v ponvi jih na hitro prepražimo. Dodamo narezano čebulo in še naprej segrevamo, da čebula postekleni. V naoljeno ognjevarno posodo naložimo vrsto krompirja, razporedimo pečene rezine klobas s čebulo in potresemo z 2/3 naribanega sira. Potresemo z drobnjakom in poprom. Na koncu naložimo še eno vrsto krompirja. Prelijemo s smetano ter potresemo s preostalim sirom in parmezanom. Pečemo v pečici, ogreti na 200°C, približno 35 minut. S toplim kremastim krompirjem s klobasami postrežemo zeleno solato.

**Nasvet:**  
Smetano malo posolimo, odvisno od tega, kako slan je krompir.

# ZIMSKA ENOLONČNICA S KLOBASAMI



1 zavitek kranjskih klobas s kajenskim poprom (300 g)  
2 žlici olja  
60 g čebule  
500 g krompirja  
200 g korenja  
100 g korena zelene  
1 žlička Vegete Natur  
črni poper Maestro  
sol  
240 g konzervirane čičerike Podravka  
150 g konzervirane leče Podravka  
150 ml passate Podravka  
1 žlica narezanega peteršilja  
70 g smetane mileram



Klobase narežemo na rezine in jih položimo na segreto olje. Med mešanjem jih na hitro popečemo ter dodamo na drobno narezano čebulo, nato pa na kocke narezano korenasto zelenjavo. Prelijemo z vodo, dodamo Vegeto Natur, sol, črni poper, odcejeno čičeriko, lečo in pasiran paradižnik. Ko zavre, kuhamo približno 15 minut. Kuhano enolončnico potresemo z narezanim peteršiljem. Postrežemo toplo z žlico milerama.

**Nasvet:**  
Del čičerike lahko zdrobimo in s tem zgostimo enolončnico.

# KLOBASE Z ZELENJAVO IN TESTENINAMI IZ PONEV



1 zavitek kranjskih klobas (300 g)  
300 g peresnikov Zlato polje  
3 žlice olivnega olja  
1 rdeča paprika  
60 g čebule  
2 stroka česna  
sol  
mleti črni poper Maestro  
390 g nasekljanega paradižnika Podravka  
100 ml passate Podravka  
1 žlička Vegete Natur  
½ žličke mlete rdeče paprike Maestro  
¼ žličke origana Maestro  
¼ žličke bazilike Maestro  
1 mlada čebula  
sveže narezana bazilika  
Za serviranje:  
naribani parmezan



Testenine skuhamo v osoljeni vreli vodi in odcedimo.

Klobase na 2 žlicah segretega olja popečemo z vseh strani, da dobijo barvo. Po potrebi zalijemo z malo vode, da se ne zažgejo. Ko so klobase gotove, jih položimo na desko za rezanje.

V isto ponev dodamo 1 žlico olja in popražimo drobno narezano čebulo. Dodamo sesekljan česen, nasekljan paradižnik, passato, Vegeto Natur, rdečo papriko, origano, baziliko, poper in sol. Med mešanjem dušimo še 15 minut, da dobimo omako in po potrebi dodamo malo vode. Pripravljene klobase narežemo na rezine. Klobase dodamo v ponev z ostalimi sestavinami. Skupaj kuhamo še 5 minut. V ponev dodamo testenine in med mešanjem segrevamo nekaj minut, da se testenine povežejo z omako.

Postrežemo potreseno s sveže sesekljano baziliko, narezano mlado čebulo in parmezanom.

**Nasvet:**

Za pripravo uporabimo večjo ponev.

# LOSOS S SKORTJICO IZ BUČK



4 fileji lososa (600 g)

1/2 vrečke mešanice začimb za ribe Maestro  
zdrobljen koper Maestro

3 mlade bučke

črni poper Maestro

sol

3 žlice olivnega olja



Lososa potresemo z mešanico za ribo Maestro in s koprom.  
S kožo, obrnjeno navzdol, ga razporedimo po pekaču, obloženim s papirjem  
za peko. Bučke naribamo, popopramo, malo posolimo in premešamo.  
Zmes naneseemo na fileje in jih pokapljamo z olivnim oljem. Pečemo jih v  
pečici, ogreti na 180 °C, približno 15 minut.  
Lososa postrežemo s kuhanim krompirjem.

#### Nasvet:

Lososa ne pečemo predolgo, tako  
bo ostal sočen, kot bi bil poširan.  
Bučkam lahko dodamo tudi 70 g  
mandljev, narezanih na listke, zaradi  
katerih bo jed bolj hrustljava.

# V V PIŠČANČJA RIZOTA



600 g piščančjega fileja  
3 žlice olivnega olja  
200 g čebule

1 žlička soli Maestro  
100 ml belega vina

1 žlička črnega mletega popra Maestro

1 žlička sladke mlete paprike Maestro

1 žlička paradižnikovega koncentrata Podravka

400 g riža arborio Zlato polje

600 ml vode

20 g masla

1-2 žlici naribanega parmezana

2 žlici sesekljanega svežega peteršilja



Piščančji file operemo, obrišemo in narežemo na manjše kose.

Na segreto olje damo drobno sesekljano čebulo, jo na hitro podušimo in dodamo pripravljeno meso.

Solimo z malo soli in meso med mešanjem popečemo do zlatorumene barve.

Zalijemo z vinom, potresemo s poprom in rdečo papriko. Ko vino izhlapi, vmešamo paradižnikov koncentrat in na hitro podušimo.

Mesu dodamo riž in ob stalnem mešanju zalivamo z vodo, dokler se riž ne skuha.

Na koncu v rižoto vmešamo še košček masla.

Po potrebi posolimo in vmešamo parmezan.

Rižoto potresemo s peteršiljem in takoj toplo postrežemo s sezonsko solato.

**Nasvet:**  
Rižoto lahko pripravimo  
tudi z drugimi vrstami  
mesa, na primer s  
teletino.

# KREMNA JUHA

## IZ ZELENE



40 g masla  
100 g čebule  
4 stebila zelene (približno 250 g)  
1 strok česna  
30 g gladke moke  
1 žlička soli Maestro  
črni poper Maestro  
malo naribanega muškatanega oreščka Maestro  
½ žličke rjavega sladkorja  
100 ml smetane za kuhanje

Na stopljeno maslo dodamo na drobno seseklano čebulo, narezana stebila zelene in na hitro popražimo. Dodamo strt česen in moko, rahlo popražimo in med mešanjem dodamo 1,2 l vode. Dodamo sol, poper, muškati orešček in sladkor. Kuhamo na nizkem ognju, da se zelenjava zmešča. Kuhano zelenjavo malo ohladimo, nato pa jo zmešamo s paličnim mešalnikom, da dobimo fino kremno juho. Dodamo smetano, po potrebi tudi vodo, da dobimo zeleno gostoto in po potrebi solimo. Juho segrejemo do vretja, nato pa postrežemo toplo.

**Nasvet:**  
Juho pred serviranjem  
potresemo z listi zelene ali s  
karamelizirano čebulo.





# BROKOLIJEVA OMLETA



- 1 strok česna
- 120 g cvetov brokolija
- 1/2 žličke soli Maestro
- 4 jajca
- mleti črni poper Maestro

Na 1 žlico segreta olja v ponvi (ki jo lahko postavimo tudi v pečico) damo drobno sesekljan česen, ki ga na hitro prepražimo. Nato dodamo cvetove brokolija, malo vode (nekaj žlic), posolimo in kuhamo 2 minuti, da ostane brokoli hrustljiv. Pustimo, da se malo ohladi. Razžvrkljamo jajca, dodamo sol Maestro, popramo, dodamo cvetove brokolija in premešamo. Ponev postavimo na ogenj, dodamo olivno olje in dobro segrejemo. Jajca vlijemo z brokolijem in na hitro popečemo. Ponev nato postavimo v pečico, ogreto na 180 °C, in pečemo še 10 minut, dokler se jajca ne spečejo. Postrežemo toplo s solato po želji.

**Nasvet:**  
Omleta, pripravljena v eni ponvi, je za dve osebi. Za štiri osebe jo pripravimo v dveh ponvah ali pa postopek ponovimo. Če nimamo ponve, ki jo lahko postavimo tudi v pečico, jajca z brokolijem, potem ko smo jih popekli, prestavimo v drugo ognjevarno posodo, ki jo lahko postavimo v pečico.

# GRATINIRANE TESTENINE Z BROKOLIJEM IN PEČENIM PIŠČANECM



300 g piščančjega fileja  
sol

črni poper Maestro

2 žlici olivnega olja

200 g cvetov brokolija

2 žlici olivnega olja

1 vrečka mešanice za jedi Fant pečeni piščanec  
s 4 siri

200 ml smetane za kuhanje

300 g testenin rigatoni

50 g naribanega sira

Piščančji file narežemo na tanjše trakove, posolimo, popravo in popečemo na 2 žlicah segretega olivnega olja do zlate barve. Cvetove brokolija skuhamo v slani vodi in odcedimo. Vsebino vrečke Fant vsujemo v 800 ml mlačne vode in dodamo smetano za kuhanje. Segrevamo ob neprestanem mešanju, dokler omaka ne zavre in kuhamo še 1 minuto.

V pekač naložimo nekuhane testenine. Po njih razporedimo piščanca, narezanega na trakove, in brokoli. Prelijemo s pripravljeno omako, rahlo premešamo in posujemo z naribanim sirom.

**Nasvet:**  
Namesto brokolija  
lahko uporabimo drugo  
sezonsko zelenjavo.

# Črni poper Maestro

## --- NASVETI ---

Poper v zrnju ali mleti poper odlično dopolnjuje skoraj vsako jed.

Za največ okusa poper vedno dodajte na koncu kuhanja, saj med daljšim kuhanjem izgubi svoj značilen okus.

Mletje popra se priporoča tik pred uporabo, ker ima takrat svežo aromo in najboljši učinek.

Poper v zrnju lahko uporabite tudi v vseh receptih, ki zahtevajo sveže mleti ali grobo mleti poper.

VEČ NASVETOV POIŠČITE NA:  
[www.scepec-navdiha.com](http://www.scepec-navdiha.com)