

KROMPIR Z OCVIRKI

Sestavine:

5 kg slanine (špeha)
3 kg krompirja
200 ml vode
200 ml mleka
sol
2 čebuli



Postopek:

Slanini (špeh) zrežemo na kocke, v kozico damo špeh in ga posolimo. Ker se mast ne stopi takoj, bi se lahko slanina prismodila, zato na začetku dolijemo malo vode.

Špeh topimo na zmernem ognju. Ko so ocvirki na pol stopljeni, dodamo olupljen in dobro posušen in na polovico prerezan krompir. Večkrat premešamo, da se ne prime. Proti koncu lahko dodamo na četrtine narezano čebulo ali dve.

Ko je krompir že skoraj mehak, dodamo mleko in cvremo še toliko časa, da se mleko pokuha in ocvirki porumenijo. Krompir in ocvirke poberemo iz masti in odcedimo. Postrežemo skupaj s surovim kislim ali kuhanim kislim zeljem. Z ocvirki zabelimo krompir v zevnici.

Suhe ocvirke spravimo v steklene kozarce, lahko pa jih, kot smo že zapisali, zalijemo z maščobo, v kateri so se cvrli. Ti bodo dlje obstojni od suhih.

KISLO ZELJE V SOLATI

Sestavine :

1 kg kislega zelja
3 stroki česna
2 žlici olja

popper po želji
kumina po želji
sol po okusu



Postopek:

Kislo zelje najprej poskusimo in če je preveč kislo, ga na hitro oplaknemo pod hladno tekočo vodo, da dobimo željeno kislost. Oplaknjeno zelje odcedimo.

Stroke česna olupimo in na drobno narežemo ter potresemo po kislem zelju, dodamo olje.

Vse skupaj rahlo pomešamo, po želji ali potrebi dodamo še poper in kumino. Če smo kislo zelje pred pripravo splaknili pod tekočo vodo, poizkusimo, če je dovolj slano in po potrebi dosolimo.

KUHANO KISLO ZELJE

Sestavine:

1 kg kislega zelja
2 žlici masti
1 čebula
2 stroka česna
žlici moka
popper v zrnu, lovorjev list



Postopek:

Kislo zelje poskusimo. Če se nam zdi prekislo, ga na hitro oplaknemo pod hladno tekočo vodo, da dobimo željeno kislost. Oplaknjeno zelje odcedimo.

Zelje stresemo v lonec, zalijemo z vodo, da je pokrito, dodamo lovorjev list in poper ter kuhamo slabe pol ure. Solimo le po potrebi.

Medtem v ponvi segrejemo mast in na njej prepražimo drobno nasekljano čebulo. Ko postekleni, dodamo strt česen in počakamo, da zadiši.

Potresemo z moko ter med mešanjem pražimo, da moka porumeni. Prežganje vlijemo h kislemu zelju, dobro premešamo in kuhamo na majhnem ognju še slabih deset minut.

Kuhano zelje postrežemo s krvavico, pečenico ali domačo klobaso, krompirjem z ocvirki,

Lahko ga zabelimo še z ocvirki, ki jih predhodno segrejemo v kozici ali ponvi.

BELI KRUH

Sestavine

1 kg pšenične bele moke tip 500
40 g svežega kvasa (1 kocka)
7 dl mlačne vode
20 g sladkorja (1 zvrhana žlica)
18 g soli (1 ravna žlica)



Postopek

1. V večjo skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico. Moko po robu solimo, v jamico pa damo kvas, sladkor in mlačno vodo. Pustimo, da kvas vzhaja.
2. Začnemo mešati v sredini jamice in postopoma, ko se testo gosti, dolivamo mlačno vodo. Najprej ga premešamo kar s kuhalnico, nato z rokami. Mešamo toliko časa, da dobimo gosto in gladko testo. Nato pa testo prestavimo na pomokano desko, kjer ga gnetemo z obema rokama. Testo gnetemo toliko časa, da se lepo loči od deske in rok. Oblikujemo ga v kepo, prestavimo v pomokano skledo ali vzhajalno košarico, pomokamo, pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati 30 minut oziroma tako dolgo, da se prostornina testa za dvakrat poveča.
3. Očistimo pult in ga pomokamo, nanj zvrnemo vzhajano testo in ga na hitro premesimo. Pekač namažemo z oljem ali maslom. Oblikujemo štruco ali hlebec in pustimo, da ponovno vzhaja v peharju ali pekaču.
4. Pečico segrejemo na 220 stopinj Celzija.
5. Vzhajano testo po vrhu dvakrat ali trikrat zarežemo z nožem, postavimo v pečico in pečemo od 50 do 60 minut. Po približno 10 minutah temperaturo pečice znižamo na 180 stopinj Celzija.
6. Za lepši lesk in mehkejšo skorjo lahko testo pred peko premažemo z mlačno vodo ali pa na dno pečice postavimo manjšo nizko posodo z vodo.
7. Pečen kruh položimo na rešetko, pokrijemo s prtičem in počakamo, da se ohladi.