



ZBIRKA OKUSNIH RECEPTOV ZA ŽAR V
KOMBINACIJI Z VINOM

*Eden
in edini
Jeruzalemčan*
od leta 1968



LOTUSGRILL®



PEČENA POLENTA NA ŽARU Z VINOM IN PARMEZANOM

Sestavine:

125 g polente
200 g mleka
50 ml sladke smetane
200 ml vode
50 ml Jeruzalemčana
1 steblo rožmarina
1 strok česna
sol
popper (sveže zmlet)
olivno olje
aluminijeva posoda za žar

Priprava:

Polento na žaru pripravimo tako, da najprej zavremo mleko, sladko smetano, vino in vodo. Vmešamo polento, prevremo ter dodamo olupljene, razpolovičene stroke česna in rožmarin. Posolimo in popoprmo. Kuhamo okoli 8 minut pri majhni temperaturi. Odstranimo česen in rožmarin.

Delovno površino pokrijemo s prozorno folijo. Polento namažemo na ca. 3 cm debeline ter z nožem narežemo na pravokotnike. Posodo za žar namažemo z olivnim oljem. Položimo polento ter pečemo na vročem žaru okoli 6 minut, po treh minutah obrnemo.

Nasvet:

Polenta je zelo okusna tudi, če po njej pred postrebo posujemo z naribanim trdim sirom ali parmezanom; ta recept lahko uporabimo za prilogo k jedem iz jagnjetine.



*Eden
in edini
Jeruzalemčan*
od leta 1965



PRIPOROČAMO UPORABO:



PEČENE BUČKE S PRŠUTOM IN VINSKO OMAKO

Sestavine:

- 4 bučke
- 24 rezin pršuta (zelo tanko narezanega)
- 3 vejice origana
- 2 vejici timijana
- 1 čajna žlička limoninega soka
- 3 žilice olivnega olja
- sol
- popper (sveže zmlet)
- aluminijasta folija

Priprava:

Za pripravo bučk ovitih v pršut najprej umijemo bučke ter jih, ko so suhe, naribamo ter odrežemo pecelj. Narežemo po dolžini na dva dela.

Listke origana in timijana potrgamo s stebela in drobno narežemo. Nasesekljana zelišča zmešamo z limoninim sokom, olivnim oljem, soljo in poporom v marinado. Polovičke bučk premažemo z marinado.

Vsako polovičko bučke zavijemo s tremi rezinami pršuta. Odtrgamo ali narežemo 4 kose alufolije, v velikosti bučk. Ovite bučke postavimo na alufolijo ter jih zavijemo v folijo.

Pečemo na vročem žaru okoli 20 minut. Bučke ovite v pršut vzamemo iz folije ter jih postrežemo na krožnikih.

Nasvet:

K bučkam v pršutu se prilega začinjena omaka iz kisle smetane in belega vina.



*Eden
in edini
Jeruzalemčan*
od leta 1965



PRIPOROČAMO UPORABO:



NABODALA Z MORSKIMI SADEŽI IN ZELENJAVO Z VINSKIM PRELIVOM

Sestavine:

Za nabodala:

- 6 nabodal z morskimi sadeži in kozicami
- 1 jajčevac
- paprika (različnih barv)
- čebula
- paradižnik

Za marinado:

- 6 strokov česna
- 1 žlica soli
- 2 čajni žlički sojine omake
- 2 žlici limoninega soka
- 1 šop koriandra (svežega)
- 4 žlice rastlinskega olja

Priprava:

Nabodala z morskimi sadeži in kozicami vzamemo iz embalaže in jih v hladni vodi na hitro odtalimo. Odmrznjena nabodala izperemo in posušimo. Zelenjavo za žar narežemo na 1 cm debele rezine. V skledi zmešamo marinado za žar. Narezano zelenjavo in nabodala položimo v plitvo posodo ter prelijemo z marinado in jo dobro vtremo – nato počakamo vsaj 10 minut, da se vpije. Nabodala in zelenjavo položimo na žar (ali v veliko ponev) in med peko večkrat obrnemo. Nabodala so pripravljena, ko nekoliko porjavijo, zelenjava pa, ko se zmehta.

Nasvet:

K nabodalom se prilega začinjena omaka iz kisle smetane in belega vina ter bel popečen kruh.



Eden
in edini
Jeruzalemčan
od leta 1965



PRIPOROČAMO UPORABO:



SALTIMBOCCE NA NABODALU

Sestavine:

- 4 telečji kotleti
- 8 rezin pršuta ali dimljene šunke (zelo na tanko narezane)
- 20 žajbljevih listov
- sol
- popper
- olivno olje
- kovinska ali lesena nabodala

Priprava:

Za pripravo saltimbocce na nabodalu najprej na delovno površino položimo telečje kotlete in jih pokrijemo s prozorno folijo ter na rahlo potolčemo. Odstranimo folijo, jih obložimo z rezinami šunke in po vrhu potresemo z žajbljevimi listi. Zvijemo jih po dolžini in z ostrim nožem narežemo na približno centimeter debele kolobarje. Majhne roladice natakemo na nabodala, da ohranijo obliko. Namastimo jih z oljnim oljem.

Saltimbocce na nabodalih popečemo na žaru, približno 5 minut na vsaki strani.

Nasvet:

Pri receptu za saltimbocce na nabodalih lahko namesto telečjega kotleta uporabimo tudi piščančji ali puranji zrezek.



*Eden
in edini
Jeruzalemčan*
od leta 1968



PRIPOROČAMO UPORABO:



POLNJENI LIGNJI NA ŽARU IN VINSKA OMAKA

Sestavine:

- 1 kg lignjev
- 3 žličke olja
- 2 stroka česna
- 1 večja rdeča čebula
- 7 dag sira
- 1,5 dl olivnega olja
- sol
- poper
- peteršilj

Priprava:

Za lignje na žaru najprej lignje temeljito očistimo in jim odrežemo lovke ter glavo in na drobno sesekljamo.

Prepražimo čebulo, da porumeni. Dodamo sesekljane lovke, posolimo in odstavimo z ognja. Dodamo sesekljan peteršilj, sol in narezan sir. Napolnimo lignje z zmesjo in vrh zapremo z zobotrepci. Na vročem žaru jih pečemo največ 15 minut, med peko pa jih večkrat obrnemo in premažemo z olivnim oljem.

Pečene lignje na žaru posujemo s sesekljanim česnom in pokapamo z olivnim oljem. Postrežemo jih s kuhanim krompirjem ali paradižnikovo solato.

Nasvet:

K polnjenim lignjem se prilega začinjena omaka iz kisle smetane in belega vina ter bel popečen kruh.



*Eden
in edini
Jeruzalemčan*
od leta 1968



PRIPOROČAMO UPORABO:



PIKANTNE PERUTNIČKE V SLADKI VINSKI MARINADI

Sestavine:

- 1 kg piščančjih perutničk
- 1 dl kečapa
- 1 žlica akacijevega medu
- 1 limona
- 1 dcl Jeruzalemčana
- 3 žlice olivnega olja
- 2 stroka česna
- mleti čili
- sol in poper

Priprava:

Limono ožemite. Kečap, med, limonin sok, belo vino, stisnjen česen in olivno olje zmešajte. Začinite s soljo, čilijem in poprom. Perutničke oplaknite, osušite in prelijte z marinado. Pokrijte in vsaj za dve uri postavite v hladilnik. Marinirane perutničke opecite na žaru.



*Eden
in edini
Jeruzalemčan*
od leta 1963



PRIPOROČAMO UPORABO:



PIKANTNA PIŠČANČJA NABODALA

Sestavine:

60 dag piščančjega fileja
sezamovo olje
kajenski poper
kostanjev med
gorčica s celimi gorčičnimi semeni
sojina omaka

Priprava:

Dve žlici sezamovega olja, dve žlici sojine omake, žlico medu in žlico gorčice zmešajte. Začinite s kajenskim poprom.

Piščančji file oplaknite, osušite in narežite na koščke.

Prelijte s pripravljeno marinado, pokrijte s folijo in za vsaj dve uri postavite v hladilnik.

Koščke piščanca nabodite na lesene paličice, ki ste jih prej namočili v vodi.

Postrezite še vroče.

Nasvet: Nabodala postrezite s hladnim špricerjem.



*Eden
in edini
Jeruzalemčan*
od leta 1965



PRIPOROČAMO UPORABO:



Eden
in edini
Jeruzalemčan
od leta 1968

Skupaj
v nagradni igri
in na vašem pikniku!



LOTUSGRILL®



Več o nagradni igri na
www.creo.si