

Tradicionalna Martinova pojedina



Martinova pojedina: domači mlinci zabeljeni z zaseko, dušeno rdeče zelje z jabolko, nadevana raca ter počasi pečeno jabolko z brusnicami.

Enostavne pa vendar slastne jedi, ki jih z lahkoto lahko pripravi prav vsak, recimo na praznik sv. Martina ali kar tako.



Za celoten meni in v primeru, da imamo samo eno pečico, si najprej pripravimo mlince. Ker bomo za raco potrebovali cca 2-3 ure počasne peke, bo pa še najboljše, da si mlince pripravimo en dan prej. Lahko tudi več dni prej, saj suhe mlince lahko hranimo precej časa.

Mlinci s kisló smetano, zabeljeni z zaseko

Testo za mlince ni nič drugega kot navadno vlečeno testo z dodatkom kisle smetane, ki pa jo lahko zamenjamo tudi z **namazom iz domačega kefirja**. Ti mlinci na sliki so pripravljeni s slednjim. Količina mlincev je recimo za 8 oseb. Dovolj bi bila le polovica. Jaz jih rada naredim malo več - da so še za naslednjič.

In po okusu in strukturi so mnogo mnogo boljši od kupljenih in težko jih boste "razkuhali". V bistvu verjamem, da ko boste poskusili ta recept, mlincev več ne boste kupovali.

Recept sem našla v kuharski knjigi Kuharstvo za vsakogar, avtorice Pepike Levstek s sodelavci.



Sestavine:

250 g moke

1 jajce

2 žlici kisle smetane ali namaza iz **domačega kefirja**

malo vode

sol

1 žlica zaseke za zabelo

+ moka za mikanje puta



Iz zgornjih sestavin zamesimo testo. Testo pustimo pokrito počivati kakšne pol ure, ne bo pa nič hudega, če se nam mudi in ga takoj uporabimo.

Testo razdelimo na 8 delov in vsakega na tanko razvaljamo. Recimo nekje na debelino noževega rezila. Testo lahko valjamo z valjarjem, lahko ga razvlečemo s prsti, kot vlečeno testo ali uporabimo strojček za testenine. Kakor je komu lažje ali ljubše.

Vsako krpico testa pustimo na dobro pomokanem pultu ali na pekaču obloženem s papirjem za peko kakšne pol ure, da se nekoliko osušijo.



Najboljši mlinci so pečeni v krušni peči ali kot jih je pekla moja babica na plošči štedilnika. Ker jaz nimam ne eno in ne drugo, jih pečem oz. sušim v pečici. Lahko pa to storimo tudi v dobi ponvi za palačinke, če delamo manjšo maso.

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Krpice testa zložimo na pekač obložen s papirjem za peko in mlince pečemo, dokler niso trdi. Vmes jih obrnemo. Nič hudega, če so kateri malo bolj zapečeni kot drugi. ;)



Mlince nalomimo na manjše krpe. Vodo zavremo in solimo in nato odstavimo z ognja. V vodo damo nalomljene mlince in posodo pokrijemo s pokrovko, da se par minut napijajo vode. Ker mlinci radi priplavajo na površje, jih vmes obrnemo, da se enakomerneje napijejo.

Mlince odcedimo in jih zabelimo z mastjo, ki se je odcedila med peko od race in z domačo zaseko ali mogoče s prepraženimi ocvirki.



Dušeno rdeče zelje z jabolkom in rdečim vinom

Pri tem receptu se ne nikakor ne rabimo držati točno določenih količin sestavin. Pripravimo po občutku. Odlično bo!



Sestavine:

- 1 glava rdečega zelja (cca 0,5 kg)
- 1 večje jabolko
- 1 čebula
- 2 dcl rdečega vina (recimo: cabernet sauvignon)
- sol
- sveže zmlet poper
- maščoba
- 1 žlička sladkorja

- orehi



Na maščobo damo sladkor, na drobno seseklano čebulo in ju svetlo prepražimo. Dodamo na tanko narezane rezance, narezano rdeče zelje, grobo naribano jabolko, začínimo, zalijemo z vinom, premešamo in pokrito dušimo, dokler zelje ne postane mehko.



Med dušenjem zelje večkrat premešamo.



Dušeno zelje postrežemo toplo in z dodanimi orehi.

Počasi pečena raca, nadevana z mandarino in jabolkom

Kupila sem domačo raco. Reva je bila kosmata kot medved. Ok, saj je bila oskubena, ampak tisti mali zopni puhek, je pa še vedno silil ven iz vsake pore. Groza. Spomnim se otroštva, da je bilo to najhujše delo, kar sem ga kdaj morala delati. Piščance oskubst je še šlo. Race in gosi ali pa fazana, pa je bila cela štala. In ta moja račka je bila nočna mora.

Potem, ko sem jo dobro uro s pinceto depilirala in si vmes 4 krat rekla, pa naj vrag vzame kožo, me je gnalo naprej. Pipaj, pipaj! Če je že mogla umreti, v peč ne bo šla kosmata! In sem jo spipala. Skoraj. Na koncu sem vzela brener (tista napravica za creme brule, ne tisti za topljenje smole) in jo, tako kot moj ati nekoč, "zakurila. No, ati je vedno v plenati krožnik nalil palinko, jo s šibico zakuril in nad ognjem skuril ves puh, ki je ostal na perutnini. Vonj po zažganem perju in koži mi je vsekali v nos in spomini iz otroštva so privreli v še izrazitejši barvi.

Moj brener je tako, ne samo skuril tisti mali puh, ampak zaprl tudi pore na koži race - jo zakrknil. Perfekt! Tako bodo sokovi ostali v raci, meso bo pa bolj sočno.

Drobovino race sem shranila. Recept pride kmalu. :)



Zdepilirano in zakurjeno raco sem obrisala do suhega in jo začinila.

Sestavine:

- cca 2,5 kg race
- 2 mandarini (ali pomaranča)
- 1 čebula
- 1 jabolko
- sol
- sveže zmlet poper
- maščoba
- 1 dcl paradižnikovega džema z ingverjem



Raco začinimo tudi v trebušni votlini in jo nato nadevamo z mandarinama, jabolkom in čebulo, ki smo jih razpolovili. Votlino zapremo z zobotrebeci. Raco dobro premažemo s paradižnikovim džemom z ingverjem. Ta bo poskrbel za karamelizirano kožico. Tako začinjeno raco pustimo kakšno uro, da se začimbe lepo vpijejo.

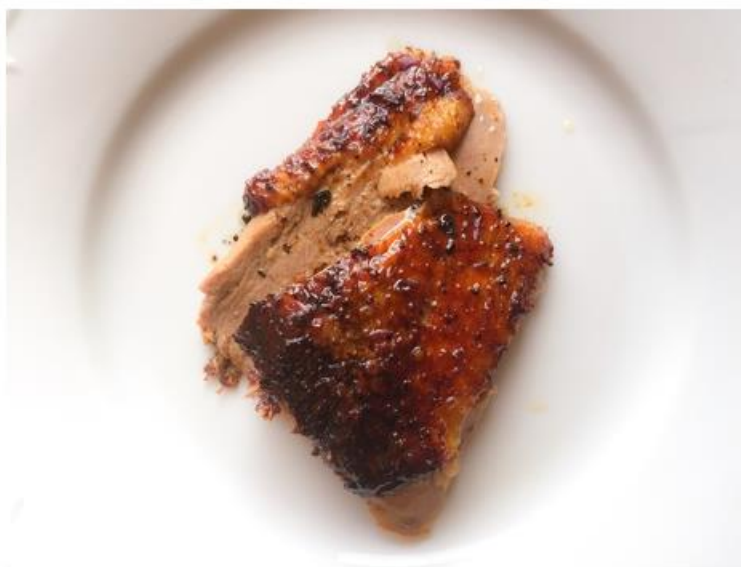
Pečico segrejemo na 200 stopinj.

Raco pečemo na rešetki, pod rešetko pa nastavimo globlji pekač, kamor se bo cedila maščoba iz race in s katero bomo vmes raco polivali.

Ker je moja raca bila precej velika, zato tudi pekač pod njo, sem v pekač nalila kakšnih 3 dcl vode + 1 dcl maščobe, da se prve kapljice, ki bi padale na pekač ne bi smodile in bi tako imela s čim zalivati.



Raco pečemo prvih 10 minut na 200 stopinj, nato pa temperaturo zmanjšamo na 170 stopinj. Dolžina peke je odvisna od velikosti race. Moja je imela približno 2,5 kg, za kar je potrebovala cca 2 uri peke. Med peko raco redno polivamo in 1x obrnemo. Na vsakih 500 g teže podaljšamo čas peke za cca 10-12 minut.



Pečeno raco pustimo 10 minut počivati, da se sokovi v njej umirijo in šele nato jo razrežemo.

Pečeno raco pustimo 10 minut počivati, da se sokovi v njej umirijo in šele nato jo razrežemo.



Postrežemo jo s toplimi mlinci in rdečim zeljem.



Počasi pečeno jabolko z brusnicami in orehi

Enostavna in dobra sladica, za katero ne potrebujemo veliko dela. Dovolj je, da jo začnemo pripravljati tik preden vzamemo raco iz pečice. Ok, edino brusnice namočimo kakšno uro prej.



Sestavine:

jabolka

rum

brusnice

orehi

limona

malo masla

cimet ali druge začimbe po želji





Jabolkam izdolbemo sredino s pečkami, pokapljamo z limoninim sokom in jih napolnimo z brusnicami in orehi. Malo ruma naj tudi zaide v jabolka. :)



Vrh zapolnimo z maslom.

Jabolka pečemo v že ogreti pečici na 170 stopinj, približno 15 minut.



OPOZORILO: Pri ustvarjanju, kuhanju ali igranju previden, zato, da ti ne bi kaj spodletelo. Najbolje pa je, da je nekdo od staršev ali skrbnikov zraven.

Vaše sladke umetnine lahko tudi fotografirate in nam jih pošljete. Vašega odziva bomo učiteljice zelo vesele 😊.