

RECEPTA

GLAVNA JED:

Ohrovtova (vrzotna) tortica z omako razstavljene pečenice in čips gomolja zelene s šetrajevo soljo

Za tortico:

- 200 g ohrovta
- 100 g krompirja
- konica noža sesekljanega česna
- 3 dcl smetane
- 1 jajce
- 1 rumenjaka
- sol, poper
- maslo
- koruzni zдроб
- zeleni del lista za dekoracijo

Za omako:

- 2 kosa sveže klobase
- gomolj koromača
- oljčno olje
- zelenjavna jušna osnova
- maslo

Za čips:

- gomolj zelene
- posušeni kraški šetraj
- piranski solni cvet

Postopek priprave:

Tortica: Krompir in ohrovt skuhamo in odcedimo. Dodamo smetano, česen in zavremo. Odstavimo lonec. Vse skupaj s paličnim mešalnikom zmešamo. V vročo maso vmešamo jajce in rumenjaka, solimo in popramo ter vse premešamo. Maso vlijemo v manjše posodice, katere prej namažemo z maslom in posujemo s koruznim zдробom. Postavimo jih v pekač z vodo in pečemo v pečici 30 minut pri 160° C.

Omaka: Gomolj koromača naribamo. Klobaso odvijemo iz ovoja in jo razkopamo. Na oljčnem olju prepražimo najprej koromač, potem dodamo razstavljen klobaso. Zalijemo z nekaj žlicami zelenjavne osnove in na koncu dodamo košček masla.

Čips: Gomolj zelene narežemo čim bolj na fino s pomočjo mesoreznice in sušimo več ur v peči na 50° C vse dokler ne postane hrustljiv. V možnarju zmeljemo skupaj posušeni kraški šetraj in piransko sol in posolimo ohlajeni čips.

POOBEDEK:

Kostanjeva krema s čežano iz brkinskih jabolk, odišavljeno s kraškim šetrajem

Za kostanjevo kremo:

- 400 g očiščenih kostanjev
- 300 g mleka
- 5 g želatine v listih
- 270 g bele čokolade
- 300 g smetane

Za čežano:

- 1 kg brkinskih jabolk
- 1 limona
- žlica kraškega medu
- 50 g masla
- nekaj kraškega šetraja

Postopek priprave:

Kostanjeva krema: Kostanje skuhamo in odstranimo lupino, maso pretlačimo v pire. Dodamo mleko, vse skupaj dobro pretlačimo v gladko zmes in zavremo. Odstavimo in dodamo ožete liste želatine, katere smo že prej namočili v ledeni vodi. Premešamo, dodamo čokolado in mešamo, da se ohladi na temperaturo roke. Smetano stepemo in jo na rahlo vmešamo v ohlajeno kostanjevo maso. Krema vlijemo v posodo in pustimo kakšno uro v hladilniku, da se strdi. Oblikujemo žličnike.

Čežana: Jabolka olupimo, zrežemo na četrtine, odstranimo pečke in stresemo v posodo. Dodamo vejico kraškega šetraja. Prelijemo z malo vode, pristavimo na ogenj in pokrito *zdušimo* do mehkega. Jabolka odcedimo in pretlačimo. Vejico šetraja zavržemo. Dodamo polovico masla, limonin sok in med ter gladko razmešamo. V ponvici spenimo preostalo maslo in ga primešamo jabolkom.

Sladico okrasimo s sušenim krehljem jabolka. Uporabimo jabolka, ki malo časa vzdržijo in na ta način podaljšamo njihovo uporabo.