

GLAVNA JED: Čeljustnikovi žele bonboni (žouca)

Recept:

5 suhih svinjskih parkljev (nog)
3 sveže svinjske parklje (noge)
1 suh jezik
sveže telečje koleno
mala suha svinjska krača
nekaj strokov česna
sol
črni poper
5 jajc
lovor

Postopek priprave:

Vse kose mesa pred kuhanjem temeljito očistimo in opreme ter jih pustimo namakati v mrzli vodi 24 ur.

Naslednji dan kose mesa položimo v velik lonec z mrzlo vodo, dodamo še zelenjavo in začimbe. Kuhamo na zmernem ognju (najboljši je štedilnik na drva) 6 – 7 ur, ko začne meso odstopati od kosti. Sproti pobiramo vrhnjo (odvečno) maščobo. Med kuhanjem voda povre do tri četrtine. Meso poberemo iz lonca, odstranimo odvečno maščobo, »juho« precedimo in po potrebi dosolimo, popramo ter ohladimo. Ohlajeno meso odberemo in porazdelimo v modele – globoke krožnike, srednje velike skledice (v našem primeru velike srednje visoke steklene posode pravokotne oblike), ki jih nato prelijemo z »juho«. Med koščke mesa lahko dodamo rezine trdo kuhanega jajca, lovorjev list in črni poper. Nato damo za več ur na hladno. Z ostrim velikim nožem razrežemo na enakomerno srednje velike kocke. Kocke zavijemo v povoščen papir in oblikujemo bombončke.

Na globoke krožnike ali skledice lahko dodamo trdo kuhano jajce in list lovorja ter postrežemo.

POOBEDEK: Nebeški velikonočni okus (okus potice)

OREHOV RAHLI BISKVIT

6 jajc
120 g sladkorja
150 g moka
200 g masla
150 g orehov

Postopek priprave:

Penasto zmešamo z mehčano maslo, rumenjake in polovico sladkorja. Dodamo presejano moko in orehe. Beljake stepamo z drugo polovico sladkorja in ga na rahlo, po delih vmešamo v zmes z orehi. Testo zlijemo v obložen pekač in pečemo pri 180°C 25 minut.

KREMA Z LIMONO

250 g mleka
250 g smetane
12 rumenjakov
120 g sladkorja
2 limoni
350 g smetane za stepanje

Postopek priprave:

Mleko in smetano zavremo ter odstavimo. Posebej zmešamo rumenjake, sladkor in limonino lupinico ter vmešamo v vročo zmes in nadaljujemo s kuhanjem do 82°C. Kremo ohladimo na sobno temperaturo. Smetano stepemo in jo po delih vmešamo v ohlajeno kremo.

SUHO MEDENO GROZDJE

200 g suhega grozdja namočimo v topli vodi z dvema žlicama medu.

LEŠNIKOVA PENA

1 l smetane
200 g lešnikov

Postopek priprave:

Lešnike skuhamo v 3 dl smetane, zmeljemo v gladko zmes in precedimo skozi gosto cedilo. Ohladimo v hladilniku. Dodamo preostalo smetano in vlijemo v sifon. Hranimo v hladilniku.

PREDSTAVITEV POOBEDKA V KOZARČKU: V kozarček damo žlico kreme z limono, nanjo nekaj sesekljanega orehovega rahlega biskvita, ponovne nekaj več kreme z limono, medeno grozdje in na vrh nabrizgamo še lešnikovo peno.