**yAMBALAYA**

*Na prvi pogled jed deluje kot nekakšna različica španske paelle. Zgodba o njenem nastanku pa sega čisto drugam. Nastala naj bi v New Orleansu, ko je neki ugledni turist vstopil v eno izmed lokalnih gostilnic v bolj poznih urah. V gostilnici ni ostalo veliko hrane, zato je lastnik zaklical v kuhinjo "Jean, balayez!", kar v njihovem narečju pomeni "Jean, vrži nekaj skupaj!" Od tu tudi ime jedi "jambalaya".*

* 400 g [*olupljenih surovih repkov kozic*](http://okusno.je/recepti/ingredients:179)
* 500 g [*piščančjih prsi brez kože*](http://okusno.je/recepti/ingredients:117)
* 200 g [*dimljene šunke*](http://okusno.je/recepti/ingredients:124)
* 2 žlici [*sončničnega olja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:146)
* 1 žlica [*masla*](http://okusno.je/recepti/ingredients:103)
* 2 [*manjši čebuli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:289)
* 1 [*zelena paprika*](http://okusno.je/recepti/ingredients:153)
* 1 [*rumena paprika*](http://okusno.je/recepti/ingredients:152)
* 1 [*steblo zelene*](http://okusno.je/recepti/ingredients:278)
* 2 [*paradižnika*](http://okusno.je/recepti/ingredients:159)
* 2 stroka [*česna*](http://okusno.je/recepti/ingredients:283)
* 0,5 šopka [*peteršilja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:164)
* 2 skodelici [*piščančje jušne osnove*](http://okusno.je/recepti/ingredients:58)
* 2 [*mladi čebulici*](http://okusno.je/recepti/ingredients:281)
* 2 *lovorjeva lista*
* 1 žlička [*mletega timijana*](http://okusno.je/recepti/ingredients:243)
* 4 ščepce [*kajenskega popra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:269)
* 1 žlička [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)
* 1 ščepec [*mletih klinčkov*](http://okusno.je/recepti/ingredients:256)
* 1 ščepec [*mletega pimenta*](http://okusno.je/recepti/ingredients:256)
* 0,5 žličke [*mletega čilija*](http://okusno.je/recepti/ingredients:274)
* 1,5 skodelice [*dolgozrnatega riža*](http://okusno.je/recepti/ingredients:194)

Vrh obrazca

*Piščančja prsa operemo, osušimo in narežemo na za grižljaj velike koščke. Papriki operemo, očistimo in jima odstranimo semena. Narežemo ju na tanke trakove. Paradižnika operemo, očistimo in narežemo na manjše kocke. Čebuli olupimo, operemo in narežemo na večje kocke. Mladi čebulici operemo in očistimo, nato ju narežemo na tanjše kolobarje. Repke kozic operemo in s papirnatimi brisačkam osušimo. Šunko na drobno sesekljamo. Peteršilj in zeleno operemo, osušimo in na drobno sesekljamo. Česen olupimo, stremo z nožem in drobno sesekljamo.*

*Pred kuhanjem riž operemo. Pod tekočo vodo ga izpiramo toliko časa, da izpod cedila priteče bistra voda. Ko je voda bistra, riž dobro odcedimo.*

*V večji ponvi z debelim dnom raztopimo maslo in dodamo olje. Ko je maščoba segreta, v ponev stresemo šunko in piščančje meso ter ju na  na zmerni temperaturi 5 minut pražimo. Ves čas mešamo. Meso vzamemo iz ponve in dodamo papriko, čebulo, česen in zeleno. Premešamo in zmanjšamo temperaturo. Na zmerni temperaturi pražimo 5 minut in medtem nenehno mešamo.*

*V ponev dodamo meso, paradižnike, polovico peteršilja in jušno osnovo. Dobro premešamo in dodamo še preostale začimbe. Zvišamo temperaturo, da jed zavre, nato dodamo riž. Ko jed ponovno zavre, ponev pokrijemo in pustimo na zmanjšani temperaturi rahlo vreti 20 minut, da postane riž mehak in v sredini še rahlo trd. Med kuhanjem večkrat premešamo.*

*5 minut pred koncem kuhanja ponev odkrijemo in dodamo repke kozic, mlado čebulico in preostali peteršilj. Jed pred serviranjem dobro premešamo. Odstranimo lovorjeva lista, serviramo v globoke krožnike in postrežemo.*

**KLASIČNA MESNA ŠTRUCA**

* 800 g [*mlete govedine*](http://okusno.je/recepti/ingredients:109)
* 1 [*čebula*](http://okusno.je/recepti/ingredients:282)
* 1 [*manjši korenček*](http://okusno.je/recepti/ingredients:76)
* 1 [*steblo zelene*](http://okusno.je/recepti/ingredients:278)
* 3 stroki [*česna*](http://okusno.je/recepti/ingredients:283)
* 2 žlici [*masla*](http://okusno.je/recepti/ingredients:103)
* 1 žlička [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)
* 0,5 žličke  [*mletega črnega popra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:270)
* 2 žličk [*worcesterske omake*](http://okusno.je/recepti/ingredients:249)
* 1,4 dl [*kečapa*](http://okusno.je/recepti/ingredients:532)
* 150 [*drobtin*](http://okusno.je/recepti/ingredients:86)
* 2[*jajci*](http://okusno.je/recepti/ingredients:52)
* *Čebulo in korenček olupimo ter na drobno nasekljamo. Zeleno operemo, po potrebi očistimo in prav tako na drobno nasekljamo. Česnove stroke olupimo in stisnemo skozi stiskalnico. Pečico ogrejemo na 200 stopinj Celzija. Globok pekač dobro namastimo.*
* *Na kuhalnik pristavimo večjo ponev, v kateri razpustimo maslo. Na njem na hitro prepražimo čebulo, da zadiši. Dodamo česen, korenček in zeleno. Tudi zelenjavo na hitro prepražimo, nato pa dodamo worcestersko omako in 1 dl kečapa. Vse skupaj dobro premešamo in ponev pokrijemo, da se zelenjava nekoliko poduši.*

*V skledo ubijemo jajca in dodamo drobtine, mleto meso, sol ter poper. Sestavine temeljito pregnetemo. Dodamo še popraženo zelenjavo, ponovno dobro pregnetemo in zmes oblikujemo v štruco. Štruco preložimo v namaščen pekač, prelijemo s preostalim kečapom, nato pa jo pokrijemo z alu folijo in pekač za 45 minut potisnemo v pečico.*

*Temperaturo pečice znižamo na 180 stopinj Celzija, folijo odstranimo in štruco pečemo še 15 minut. Ko je štruca pečena, jo narežemo na rezine in s primerno prilogo serviramo na mizo.*

**ZAPEČENI MAKARONI S SIROM**

* 400 g [*testenin (penne, polžki, makaroni)*](http://okusno.je/recepti/ingredients:238)
* 2 žlici [*masla*](http://okusno.je/recepti/ingredients:103)
* 1 strok [*česna*](http://okusno.je/recepti/ingredients:283)
* 1 žlička [*gorčice v prahu*](http://okusno.je/recepti/ingredients:39)
* 3 žlice [*moke*](http://okusno.je/recepti/ingredients:174)
* 500 ml [*toplega mleka*](http://okusno.je/recepti/ingredients:132)
* 250 g [*starane kranjske gaude*](http://okusno.je/recepti/ingredients:204)
* 60 g [*parmezana*](http://okusno.je/recepti/ingredients:214)
* 0,25 žličke [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)
* 2 ščepca [*mletega popra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:270)

*Pečico segrejemo na 200 stopinj Celzija. Česen olupimo in drobno sesekljamo. Obe vrsti sira naribamo.*

*Na kuhalnik pristavimo lonec z večjo količino vode za kuhanje testenin. Tik preden voda zavre, dodamo sol. V krop stresemo testenine in jih kuhamo 2 minuti manj, kot je označeno na embalaži.*

*V večji kozici stopimo maslo. Dodamo sesekljan česen in gorčico ter med nenehnim mešanjem pražimo 1 minuto. Nato dodamo še moko in vse skupaj med mešanjem pražimo še 1 minuto. Postopoma prilivamo toplo mleko in dobro mešamo, da v zmesi ne nastanejo grudice. Mešamo in kuhamo še toliko časa, da se omaka zgosti. Kozico odstavimo in v omako vmešamo naribano kranjsko gaudo in polovico naribanega parmezana.*

*Testenine dobro odcedimo in stresemo v kozico z omako. Začinimo s poprom in soljo ter vse skupaj dobro premešamo. Zmes pretresemo v globok pekač, po katerem jo enakomerno razporedimo. Po vrhu potrosimo preostali parmezan. Pekač za 20 minut potisnemo v ogreto pečico, da se jed po vrhu lepo zlato rjavo zapeče.*

**WALDORF SOLATA**

*Klasična solata iz zelene, jabolk in orehov je dobila ime po kraju nastanka: hotelu Waldorf-Astoria v New Yorku, velikanski palači gostoljubnosti s 1300 sobami. Na videz enostavna, vendar nenavadna kombinacija preseneti s harmonijo okusov.*

* 50 g [*gomoljev zelene*](http://okusno.je/recepti/ingredients:277)
* 250 g [*jabolk*](http://okusno.je/recepti/ingredients:47)
* 100 g [*orehovih jedrc*](http://okusno.je/recepti/ingredients:148)
* 100 g [*majoneze*](http://okusno.je/recepti/ingredients:97)
* 2 žlici [*limonovega soka*](http://okusno.je/recepti/ingredients:229)
* 4 žlice [*sladke smetane*](http://okusno.je/recepti/ingredients:219)
* 1 ščepec [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)

*Zeleno olupimo, operemo in zrežemo na rezance.*

*Jabolka operemo, olupimo, razrežemo na krhlje, jim odstranimo peške ter jih prav tako narežemo na rezance.*

*Orehova jedrca preberemo, da odstranimo morebitne ostanke luščin, in jih drobno nasekljamo. Nekaj lepih polovičk orehovih jedrc prihranimo za okrasitev solate.*

*Majonezo začinimo z limoninim sokom in soljo. Dodamo smetano in vse skupaj dobro premešamo.*

*Vse sestavine damo v solatno skledo in dobro premešamo. Naložimo v servirne skodelice in okrasimo z orehovimi jedrci.*

**AMERIŠKA JABOLČNA PITA**

* 250 g [*moke*](http://okusno.je/recepti/ingredients:136)
* 1 ščepec [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)
* 150 g [*masla*](http://okusno.je/recepti/ingredients:101)
* 6 žlic [*vode*](http://okusno.je/recepti/ingredients:247)
* *NADEV*
* 5 [*jabolk*](http://okusno.je/recepti/ingredients:47)
* 2 žlici rjavega [*sladkorja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:222)
* *cimet*
* *ZA POSIP*
* 2 žlici [*sladkorja v prahu*](http://okusno.je/recepti/ingredients:221)
* *ZA POSODO*
* 2 žlici [*margarine*](http://okusno.je/recepti/ingredients:103)

*V skledo stresemo moko in sol. Dodamo na koščke narezano margarino in jo s prsti hitro in rahlo vgnetemo v moko. Zalijemo z mrzlo vodo in z rokami vse skupaj zgnetemo v krhko testo. Pekač za pite namastimo z margarino.*

*Pripravljeno testo razdelimo na dva dela. Del testa na pomokani delovni površini razvaljamo tako, da dobimo okroglo ploščato površino, s katero prekrijemo dno in obod namaščenega pekača. Testo z vilicami na večih mestih prebodemo. Odvečno testo z nožem odrežemo.*

*Pečico vklopimo na 200 stopinj Celzija. Jabolka olupimo, operemo in osušimo. Nato jih na grobo naribamo, stresemo v skledo in poparimo z vrelo vodo. Jabolka odcedimo (ožamemo) in enakomerno razporedimo po testu. Po jabolkih posujemo sladkor.*

*Drugi del testa razvaljamo v krog in z njim prekrijemo pekač. Odrežemo odvečno testo in obe testi na robovih združimo skupaj s "ščipanjem". Po  želji po združenem robu testa naredimo vzorec. Preden pito položimo v pečico, jo poškropimo z vodo, nato pa pečemo v ogreti pečici 30 minut. Pečeno pito vzamemo iz pečice, ohladimo, posujemo s sladkorjem v prahu, razrežemo in serviramo na krožnike.*

**AMERIŠKE PALAČINKE**

* 4 skodelice [*bele gladke moke*](http://okusno.je/recepti/ingredients:136)
* 2[*jajci*](http://okusno.je/recepti/ingredients:52)
* 4 skodelice [*mleka*](http://okusno.je/recepti/ingredients:132)
* 1 vrečka [*pecilnega praška*](http://okusno.je/recepti/ingredients:162)
* 6 žličk [*sladkorja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:222)
* 1 žlička [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)

*V posodo damo moko, sol in pecilni prašek ter vse skupaj dobro premešamo. V eno posodo damo rumenjake, v drugo beljake, ki jih stepemo v čvrst sneg. Rumenjakom dodamo sladkor in mleko ter zmešamo z mešalnikom. Zmes dodamo v posodo z moko, soljo in pecilnim praškom. S kuhalnico dobro premešamo beljake in dobljeno zmes.*

*Z majhno zajemalko zajamemo zmes in jo zlijemo na sredino teflonske ponve, da se razlije v premeru okoli 10 cm, in zapečemo, dokler se ne pojavijo mehurčki. Nato obrnemo in pečemo do zlato rjave barve.*

*Palačinke premažemo s sirupom ali ponudimo s kakšno drugo prilogo.*