**HLADNA PREDJED- ANTIPASTO:**

Pršut ovijemo okoli grisinov, en del pa položimo preko melone.

Mortadelo narežemo na kocke, BRIE narežemo na osminke.

Paradižnik Caprese- INSALATTA CAPRESE:

Paradižnik narežemo na kolute, prav tako mozzarelo. Zložimo eno na drugo in pred serviranjem malo posolimo, popopramo, prelijemo z oljčnim oljem in dodamo liste sveže bazilike.

**TOPLA PREDJED- PRIMO:**

Špageti Carbonara- SPAGHETTI ALLA CARBONARA

25 dag špagetov

žlička masla ali olja

10 dag slanine - pečen hamburger ali panceta

sladka smetana - lahko navadna ali alpska (ne rastlinska)

1 zavitek ribanega parmezana

1 rumenjak

3 žlice mleka

sol,

Testenine damo kuhati al dente.

Na maslu prepražimo na drobne kocke narezano slanino, da postane hrustljava. Zalijemo s sladko smetano (količina po okusu, jaz sproti dolivam, ko povre). Dodamo ščep ali dva suhega žajblja (jaz imam tistega za čaj, ker je bolj fino drobljen od začimbnega - okus pa je isti). Malo povremo, da zadiši. Dodamo vrečko ribanega parmezana in počakamo, da se stopi in nastane gostljata omaka. Solimo in popramo po okusu. Previdno s soljo. Posebej razžvrkljamo rumenjak z tremi žlicami mleka. V smetanovo omako stresemo odcejene špagete in premešamo, da omaka enakomerno ovije špagete. Odstavimo z ognja in špagete polijemo z rumenjakom in hitro premešamo. Ne smemo več kuhati in pogrevati, da rumenjaki ne zakrknejo.

**GLAVNA JED- SECONDO**

Telečji zrezek z paradižnikovo omako in parmezanom – COTTOLETE

480 g telečjih zrezkov

0,25 žličke soli

2 ščepca popra

1jajce

70 g [*moke*](http://okusno.je/recepti/ingredients:174)

100 g [*drobtin*](http://okusno.je/recepti/ingredients:86)

2 žlici [*masla*](http://okusno.je/recepti/ingredients:103)

2 žlici [*olivnega olja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:144)

150 g [*naribane mozzarele*](http://okusno.je/recepti/ingredients:211)

70 g [*naribanega parmezana*](http://okusno.je/recepti/ingredients:213)

*Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Telečje zrezke operemo in dobro osušimo s papirnatimi brisačkami. Nato jih razporedimo po delovni površini, prekrijemo s folijo za živila in potolčemo s kladivom za meso na debelino 6 mm. Telečje zrezke rahlo začinimo s poprom in soljo.*

*Pripravimo si tri globoke krožnike: v prvega vsujemo moko, v drugega drobtine, v tretjem pa stepemo jajca. Telečje zrezke na obeh straneh povaljamo najprej v moki, nato jih potopimo v stepena jajca, na koncu pa jih povaljamo še v drobtinah.*

*PARADIŽNIKOVA OMAKA*

1 žlica [*olivnega olja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:144)

1 [*srednje velika čebula*](http://okusno.je/recepti/ingredients:282)

2 stroka [*česna*](http://okusno.je/recepti/ingredients:283)

1 [*steblo zelene*](http://okusno.je/recepti/ingredients:278)

435 g [*koščkov paradižnika iz pločevinke*](http://okusno.je/recepti/ingredients:156)

1 žlica [*paradižnikove mezge*](http://okusno.je/recepti/ingredients:154)

200 ml [*jušne osnove*](http://okusno.je/recepti/ingredients:58)

0,75 žličke [*bazilike*](http://okusno.je/recepti/ingredients:250)

1 žlička [*sladkorja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:222)

0,5 žličke [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)

1 ščepec [*mletega popra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:270)

*Čebulo in česen olupimo in drobno sesekljamo. Steblo zelene očistimo, operemo in drobno sesekljamo. V večji kozici segrejemo žlico olivnega olja. Ko je olje vroče, v kozico dodamo čebulo, zeleno in česen ter vse skupaj med nenehnim mešanjem pražimo 1 minuto. Dodamo paradižnikove koščke iz pločevinke, paradižnikovo mezgo, jušno osnovo, baziliko, sol in poper. Dobro premešamo, kozico pokrijemo in omako na zmerni temperaturi kuhamo približno 20 minut, da se zgosti. Med kuhanjem omako večkrat dobro premešamo.*

*Na kuhalnik pristavimo globoko ponev, v kateri segrejemo dve žlici olja in maslo. Na segreto maščobo položimo telečje zrezke in jih zlato rjavo ocvremo na obeh straneh. Na vsaki strani jih cvremo približno 3 minute.*

*Ocvrte telečje zrezke položimo v globok pekač in potrosimo z naribano mozzarelo. Nato jih prelijemo s paradižnikovo omako in potrosimo z naribanim parmezanom. Pekač za 25 minut potisnemo v ogreto pečico, da se sir po vrhu zlato rumeno zapeče.*

**Priloga /solata - CONTORNO**

*PANZZANELA:*

8 rezin [*starega kruha*](http://okusno.je/recepti/ingredients:85)

6 [*velikih paradižnikov*](http://okusno.je/recepti/ingredients:159)

1 [*rdeča čebula*](http://okusno.je/recepti/ingredients:282)

1 [*limona*](http://okusno.je/recepti/ingredients:94)

4 žlice [*olivnega olja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:144)

1 ščepec [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)

1 ščepec [*mletega črnega popra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:270)

1 šopek [*sveže bazilike*](http://okusno.je/recepti/ingredients:19)

*Paradižnike operemo, očistimo (odstranimo zelene dele), narežemo na krhlje in stresemo v skledo. Čebulo olupimo, operemo in narežemo na tanjše kolobarje, ki jih dodamo v skledo k paradižniku. Limono operemo, prerežemo in iz ene polovice iztisnemo*[*sok*](http://okusno.je/recept/solata-panzanella)*, ki ga polijemo po paradižniku in čebuli. Kruh narežemo na kocke in dodamo v skledo. Solato prelijemo z olivnim oljem, solimo in popramo ter dobro premešamo.*

**Sladica- DOLCE**

KROSTATA Z BRESKVAMI- Crosttata con pesche

Testo: Nadev:

300 g skute 500 g breskev (jabolk, iz kompota)

8 žlic olja 1 sladkor z vanilijo

100 g sladkorja 200 g kisle smetane

1 ščep soli 3 jajca

2 jajci 50 g sladkorja

350 g moke 1 žlico jedilnega škroba

1 pecilni

Za testo najprej zmešamo skupaj mokre sestavine in na koncu dodamo moko s pecilnim praškom.

Sadje narežemo na rezine. Naredimo preliv/nadev.

V okroglem pekaču razporedimo testo in oblikujemo manjši rob. Testo obložimo s sadjem in prelijemo.

Pečemo cca 35 min na 180 stopinjah. Ko se malo ohladi posujemo s sladkorjem v prahu in narežemo.