

Jedi s perutnino

Andrej Goljat



122

receptov

Založba Kmečki glas

Veseli prigrizki

8

Trikotniki piščančjega musa v pršutu s pistacijami na nabodalcu	8
Zapečeni jetrno-sirovi kruhki	9
Pečeni kruhki s piščancem, sardelnimi fileti in kaprami	9
Palačinkine ruladice s perutninskim nadevom na nabodalcu	10
Piščančja ruladica z zelišči in pršutom na nabodalcu	11
Pikantne blazinice s perutninskim nadevom	12
Paprika, polnjena s sirom in piščančjimi prsmi	13

Hladne začetne jedi

14

Piščančje prsi v solati z ajdovo kašo	14
Hladni marinirani piščanec po azijsko	15
Zelenjavna solata s perutninsko klobaso	16
Perutninska mehiška solata	16
Perutninska solata s polnozrnatimi peresniki	17
Perutninska klobasa v solati z majonezo in svežim zeljem	18
Puranji koktajl z ananasom, šampinjoni in paradižnikom	19
Perutninska solata s sadjem in majonezo	20
Piščančje prsi z zelenjavnim prelivom	21
Perutninsko-bananina solata s sirom	22
Piščančja terina	23
Jučkova terina s piščančjimi jetri in jajčevci	24
Perutninska hladetina s kumarami in bučnim oljem	26

Domača piščančja pašteta z gobami	27
Piščančja jetrna pena	28
Piščančja pašteta v testu s cumberlandsko omako	30
Piščančji salpikon	31
Piščančja galantina s papriko	32
Puranja galantina s šunko in zelenim poprom	33
Piščančji suši	34
Perutninska solata s sadjem, karijem in rižem	36
Marinirani puranji rezanci na solatni posteljici z balzamičnim kisom	37
Avokado, polnjen s piščančjim filejem	38
Ekzotični perutninski koktajl	40

Juhe, enolončnice

42

Piščančja obarna juha	42
Čista zelenjavno-piščančja juha	43
Puranja čorba z gobami	44
Domača kokošja juha z ajdovimi žličniki	45
Mehiška perutninska juha	46
Kmečki kokošji jušni lonec	47
Perutninska velute juha	48
Enolončnica iz piščanca in leče z marelicami	49
Arabski perutninski lonec s kuskusoma	50

Tople predjedi

52

Pečeni perutninski zvitek s sojino omako	52
Pirini peresniki z ragujem iz puranjih stegen in jurčkov	53
Piščančji koščki v polenti z bučkami in sirom	54
Španska piščančja tortilja s krompirjem	55
Piščančji narastek s holandsko omako	56
Bučna zloženska s perutnino	58
Perutninska lazanja	59
Rezanci s puranom in sušenim paradižnikom	60
Špageti z ragujem iz mletega perutninskega mesa	61
Testene piščančje kroglice s tatarsko omako	62
Piščančja jetra z ingverjem na pečeni zelenjavi	63
Perutninski ravioli na belušni omaki	64
Pečena sladka skuta - rikota s piščančjimi prsmi v ovoju z zelenjavo	66
Opečene (toast) s piščancem in karijem	67

Glavne jedi

68

Züriški puranji sote s šampinjoni	68
Pilav s piščancem in pinjolami	70
Piščančji file s pomarančno omako	71
Potpuri ocvrtih piščančjih filejev	72
Zapečene narezane čilijeve tortilje s piščancem	73
Piščančja ruladica s suhimi slivami in kandiranim ananasom s popečenim sirom in češnjevimi paradižniki	74
Dušene piščančje krače s kuskusom	75
Puranji medaljon Ovary	76

Piščančja stegna Havaji	78
Basmati riž s piščancem, oreščki in jabolki	78
Puranji zrezki po cigansko	80
Piščančji file po primorsko	80
Nadevani piščančji file Papagalo	81
Piščančji fileji po mediteransko	82
Puranji file (pailard), pečen na žaru, z zeliščnim maslom Umberto	84
Nadevani puranji zvitki v žafranovi omaki	85
Puranje stegno v pivu s šampinjoni	86
Preslaninjeno puranje stegno z žajblom	88
Zvite tortilje s piščančjim mesom in hladno avokadovo omako	89
Puranje-špinačna pita s sirom feta	90
Perutninska ponev z gobami	91
Puranje kroglice na jajčevcih in paradižniku	92
Piščančji zrezki z jajčevci in baziliko v paradižnikovi sekanici	93
Zavitek s kislom repo, fižolom in dimljenim puranjim stegnom	94
Nadevani piščančji file po florentinsko	95
Piščančji file pod skorjico iz suhega sadja	96
Puranji medaljon s figami in praženimi arašidi	97
Puranji zrezki s hruško in rokforjem	98
Mleta pečenka iz piščančjih stegen s pinjolami, pistacijami in šampinjoni	99
Piščančje krače v rdečem vinu	100
Puranji zrezki z malinami	102
Seseklani puranji medaljon v smetanovi omaki	103
Piščančji polpet s pehtranovo omako	104
Piščančja štruca v ovoju iz maslenega listnatega testa	106
Nadevani piščančji zrezek v mavrahovi omaki	107
Polnjene buče s piščancem	108
Piščančje cvrtje	109

Pikantne blazinice

s perutninskim nadevom

Kuhano piščančje bedro in perutninsko klobaso narežemo na kockice, dodamo sladko skuto, nariban parmezan, sesekljana vrtna zelišča in jajci, solimo, popramo, dobro premešamo in nadev je pripravljen.

Iz razvaljanega maslenega listnatega testa z nazobčanim izsekovalcem izrežemo kroge premera 7 cm, debelina testa pa naj bo 2 mm. Kroge premažemo z razžvrkljanim jajcem, na sredino krogov porazdelimo perutninski nadev in prepognemo. Oblikujemo blazinice, robove utrdimo z manjšim kozarcem ali vilicami, premažemo z razžvrkljanim jajcem in pri začetni temperaturi 200 °C, ki jo po nekaj minutah zmanjšamo na 180 °C, pečemo 10 minut.

Ostanke testa zložimo skupaj, razvaljamo v pravokotnik debeline 2 mm, testo premažemo z ostankom nadeva, zavijemo zvitek, premažemo z razžvrkljanim jajcem, potresemo s sezamovim semenom in spečemo pri enaki temperaturi, le peko podaljšamo za 3 minute.

200 G KUHANIH PIŠČANČJIH
BEDER BREZ KOSTI IN KOŽE
200 G PERUTNINSKE KLOBASE
500 G MASLENEGA LISTNATEGA
TESTA
250 G SLADKE SKUTE (RIKOTE)
80 G NARIBANEGA PARMEZANA
1 JEDILNA ŽLICA SESEKLJANIH
VRTNIH ZELIŠČ (MAJARON,
BAZILIKA, ORIGANO, PETERŠILJ,
TIMIJAN ...)
2 JAJCI
SOL, MLETI POPER
MOKA ZA VALJANJE
JAJCE ZA PREMAZ
SEZAMOVO SEME

Paprika

polnjena s sirom in piščančjimi prsi

Papriko popečemo v pečici ali na plošči štedilnika, jo ohladimo, olupimo, po dolgem razpolovimo, očistimo in solimo. Vsako polovico paprike obložimo z rezino piščančjih prsi in rezino sira. Papriko zavijemo v zvitek, povaljamo v moki, jajcih in drobtinah ter ocvremo.

ZA PAPIRIKE

6 DOLGIH RDEČIH PAPIRIK
12 REZIN PIŠČANČJIH PRSI
V OVOJU
12 REZIN SIRA FETA
SOL

ZA PANIRANJE

OSTRA BELA MOKA
JAJCA
DROBTINE
OLJE ZA CVRENJE



Pikantne blazinice s perutninskim nadevom

Perutninski ravioli

na belušni omaki

TESTO ZA RAVIOLE

400 G BELE MOKE
2 JAJCI
2 JEDILNI ŽLICICI OLJČNEGA OLJA
PRIBLIŽNO 1 DL VODE
SOL

Nadev

400 G PIŠČANČJIH FILEJEV
250 G SIRA FETA
120 G ČEBULE
2 JAJCI
1 ČAJNA ŽLIČKA SESEKLJANEGA
PETERŠILJA
SOL, MLETI BELI POPER

BELUŠNA OMAKA

400 G BELUŠEV
1 KAVNA ŽLIČKA
KOROMAČEVEGA SEMENA
2 JEDILNI ŽLICICI MASLA
1 JEDILNA ŽLICA BELE MOKE
1 DL SLADKE SMETANE
SOL

Iz naštetih sestavin zgnetemo ne pregosto rezančevno testo, ga pokrijemo s PVC-folijo in pustimo počivati pol ure.

Nadev

Piščančji file zmeljemo z mesoreznicco (lahko ga tudi grobo zmeljemo v multipraktiku), dodamo drobno seseklano čebulo, na drobne kocke narezan sir feta, sesekljan peteršilj, jajci, sol in poper ter zmešamo v precej gosto zmes.

Testo za raviole tanko razvaljamo na pomokani površini, izrežemo kroge premera 6–7 cm, na sredino kroga položimo nadev, robove kroga premažemo z vodo, zapognemo tako, da se rob stika, robove stisnemo, utrdimo z vilicami ali v stiskalnici za raviole in kuhamo v slani vodi 5–6 minut. Kuhane poberemo iz vode, jih položimo na krožnike in zalijemo z belušno omako.

Belušna omaka

Beluše olupimo in skuhamo v slani vodi z dodatkom koromačevega semena. Kuhane beluše sesekljamo s paličnim mešalnikom in pretlačimo, vršičke prihranimo. Na stopljeno maslo stresemo moko le toliko, da zadiši, dodamo pretlačene beluše, dolijemo sladko smetano in vodo od kuhanja po potrebi, kuhamo 5 minut, vložimo vršičke, solimo in omako polijemo pod raviole.

