



Gregor Podržaj

KUHAJMO Z OGNJEM

Kjer je dim, je tudi ogenj,
kjer je ogenj, je tudi okus.

Kmečki glas

VSEBINA

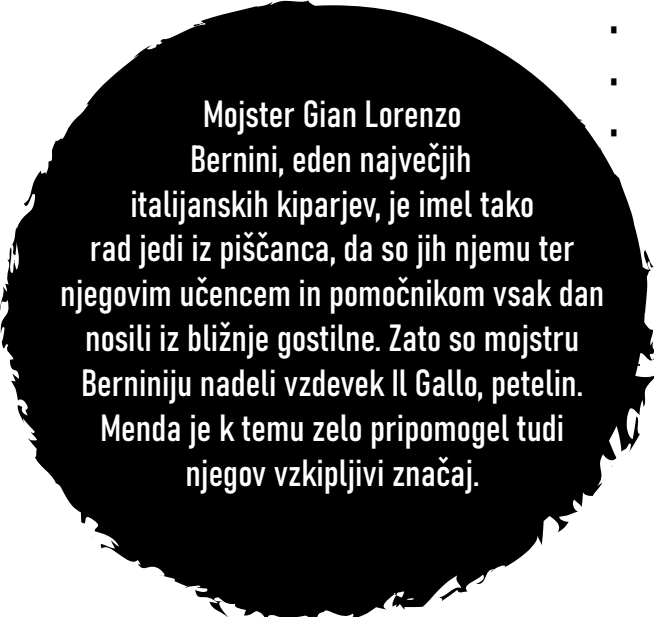
ŽAR IN RAŽENJ	14	KRUŠNA PEČ	99
Povožen piščanec	16	Kruh v krušni peči	100
Meso na ražnju	18	Pica	102
Tri tip na žaru s parmezanom	20	Sedeča kokoš na pivu	106
Hambiburger	22	Svinjske krače v peči	108
Goveji file s slanino in rožmarinom	26	Polnjena svinjska rebra	110
Biftek v mrvi	28	Pečeni odojek	112
Bistecca alla fiorentina	30	Slow cooking po kmečko	118
Šunka na ražnju by Marko Žagar	32	Goveja rebra v krušni peči	120
Jadranski lignji na žaru	36	Gams v cvičku	122
Velika riba na žaru	40	Losos v soli, pečen v krušni peči	124
Pečene sardele	42	Velika riba v peči	126
Tunov ražnjič	46	Zakajeni sulec	130
PEČENJE POD PEKO	49	ŠTEDILNIK	133
Kruh pod peko – mamina pogača	50	Goveja juha na žaru by Tomaž Kavčič	134
Burek pod peko	52	Poletna lorenska pita	138
Sarme pod peko	54	Cmočki dim sum s šitakami	140
Telečje krače pod peko	58	Piščanec z zelenjavo iz voka	142
Bikovi repi pod peko	60	Piščanec Buba	146
Goveje ličnice pod peko by Bine Volčič	62	Pohani piščanec iz pečice	148
Jagnjetina pod peko	66	Pečeni puran	150
Hobotnica pod peko	68	Stejk na šporhetu by Luka Jezeršek	154
KOTLIČEK	71	Pljučno »poleno«	158
Vrt v loncu	72	Ossobuco	160
Bobiči	74	Kmečka pojedina	162
Gozd v loncu	78	Slovensko nedeljsko kosilo	164
Pasulj	80	Najboljše testenine s škampi	168
Atov golaž	82	Postrv, dimljena na čaju	170
Jagnjetina v pivu	84	Zlata zlatovčica	172
Paelja	86	Lignji na golaž s polento	174
Edijeve školjke s penino	88	Morski list v malvaziji	176
Ribja juha	90	Jabolčni štrudelj z breskvami	178
Marijin brodet	92	Orehova potica	180
Šišmarjeva gregada	94		

POVOŽEN PIŠČANEC

Spoštovani, piščanca za ta recept seveda ni treba povoziti. Prerežete ga z obeh strani hrbtenice, to odstranite, odstranite tudi rebrne kosti in hrustance, podobno kot pri receptu Piščanec Buba na strani 146, le s to razliko, da pustite kosti v bedrih in perutničkah. Piščanca sploščite z roko, če so prsi predebele, jih zarežite z nožem, da dobite približno enako debelino. Namažite ga z oljem, posolite in popoprajte ter začinite s poljubnimi začimbami, kot so mleta paprika, kurkuma, strti česen in podobno. Lahko ga dvakrat prebodete s kovinskimi palicami za ražnjiče, ni pa nujno. Položite ga na srednje vroč žar s kožo navzdol, nanj lahko odložite litoželezno ponev ali opeko, zavito v aluminijevo folijo. Tako vam zagotovo ne bo pobegnil. Šalim se, tako boste poravnali debelino. Pecite ga približno 15 minut, ga obrnite in pecite še 10 minut na drugi strani. Čas peke prilagodite velikosti piščanca. Pečen je, ko je pečeno bedro. Preložite ga na leseno desko in narežite. To je super preprosta in atraktivna jed, s katero ni veliko dela. Poleg ponudite obilo solate in zeleno prilogo, krasno pa še omaka aioli, to je domača majoneza z dodatkom česna.

Potrebujemo:

- piščanca
- sol in poper
- olje
- česen
- začimbe: kurkumo, mleto papriko ...



Mojster Gian Lorenzo Bernini, eden največjih italijanskih kiparjev, je imel tako rad jedi iz piščanca, da so jih njemu ter njegovim učencem in pomočnikom vsak dan nosili iz bližnje gostilne. Zato so mojstru Berniniju nadeli vzdevek Il Gallo, petelin. Menda je k temu zelo pripomogel tudi njegov vzkipljivi značaj.



BISTECCA alla FIORENTINA

Podobna reč je tudi T-bone, ne pa popolnoma enaka. Ker ta jed izvira iz Toskane in ker spoštujem tradicijo, jo imenujem tako, kot je v izvirniku. Tudi ko izgovorite bistecca alla fiorentina ali pa T-bone, slišite razliko. Prva je, kot bi pel, druga, kot bi se zaletel. No, to je moje skromno mnenje, spoštujem vse, ki se ne strinjate z mano. To je resnično posebna jed, za prave dobrojedce. Kot pri podobnih zadevah, čeprav je videti preprosto, tudi pri tej jedi ni bližnjic.

Potrebujemo lep kos ledvenega dela debeline vsaj 4 centimetre, zorjenega najmanj dva tedna, priporočljivo več, vsekakor naj bo dober »kilaš«.

Pred peko pustimo meso nekaj ur pri sobni temperaturi. Nenaoljeno pečemo na žerjavici pri visoki vročini toliko minut, kolikor je debelo, na vsaki strani, nato ga postavimo pokonci in pečemo še 10 minut. Pljučni del vedno obrnemo proti nižji temperaturi rešetke. Meso preložimo na leseno desko, kjer naj počiva 10 minut. Ponudimo ga tako, da ob kosti odrežemo cel kos fileja in rostbifa, ki ga nato prečno narežemo in vrnemo ob kost. Dodamo le še grobo mleto sol, poper in oljčno olje, lahko pa na vrh dodate košček zeliščnega masla. Meso bo zunaj hrustljivo, znotraj pa mehko in rožnato. Vrhunsko.

Poleg Toskanci radi jedo pečen fižol *alla contadina*, ki je nekoliko podoben prebrancu, ali pa solato. Ne popuščajmo proti koncu, odprimo še kakšno steklenico dobrega chiantija classico.

Najboljšega florentinca zunaj Toskane sem jedel v Ljubljani. Tako je. V restavraciji diVino, kjer imajo tudi meso najboljšega mesarja na svetu, Daria Cecchinija. Tisti dan so imeli predstavitev njegovega mesa, prišel je tudi sam šef s svojo ekipo. Bil je zares poseben večer. Dario Cecchini je že osma generacija mesarjev iz vasi Panzano, ki je postala že zaradi njega turistična zanimivost. Vsakič, ko sem v Toskani, grem tudi v njegovo mesarijo. Možakar je izredno dostopen in zgovoren, čeprav je v kulinarčnih krogih pravi zvezdnik in veliki chefi potrpežljivo stojijo v vrsti, da se lahko fotografirajo z njim. Seveda je v vrsti pridno stal tudi avtor te knjige. Ko sem ga vprašal, kako postaneš najboljši mesar na svetu, je rekel: »Veš, v bistvu nisem toliko mesar, kot sem kmet.« Vse meso zredijo sami na svojih treh posestvih. Dario Cecchini pravi, da je, če je zreja pravilna, z mesom malo dela, če ni, pa tudi z vrhunskim mesarstvom ne moreš narediti vrhunskega izdelka. K temu najbrž ni kaj dodati.





Ko smo že pri
restavracijah. Leta 1766 je
Mathurin Roze de Chantoiseau odprl
okrepčevalnico v Parizu, v kateri so se njegovi
gostje okrepčali in osvežili. Prav to je njegovemu
zbirališču dalo ime – Restaurant, po francoskem
glagolu *restaurer*, ki pomeni 'obnoviti', 'okrepiti'.
Tudi slovensko ime gostilna je odlično in pri-
merno. Pomeni, da ste, ko stopite v prostor,
gost, tako vas morajo obravnavati in
tako se morate počutiti.