

IRENA OREŠNIK

Kuhajmo s siri

ZALOŽBA KMEČKI GLAS



Kazalo

Knjigi na pot 7

Slovenski siri 10

Trdi in poltrdi siri **11**

Mehki siri **15**

Kuhanje s siri 18

Juhe 22

Sirna juha **24**

Skutnica **24**

Juha z bovškim ovčjim sirom in zeleno **25**

Poletna paradižnikova juha s kozjo albuminsko skuto in baziliko **26**

Hladne predjedi, namazi in solate 28

Ponarejeni bazilikin pesto **29**

Omaka iz ovčjega jogurta in mete **29**

Namaz iz ovčjega jogurta **30**

Orientalni namaz iz kozjega svežega sira **32**

Spenjena albuminska skuta z limono in oljčnim oljem **34**

Skutni namaz s sušenimi paradižniki in rukolo **36**

Kroglice iz svežega kozjega sira z baziliko in česnom v olju **38**

Zeliščne kroglice iz skute v sončničnem olju **38**

Datlji s kozjo skuto in medom **39**

Mehki ovčji sir s solato iz oljk **39**

Solata iz pečene rdeče pese in svežega kozjega sira **40**

Solata s karamelizirano hruško s prelivom iz kozjega sira **42**

Jagnječji karpачo s staranim trdim kozjim sirom **44**

Poletna solata z mehkim kozjim sirom in paradižnikom **46**

Solata iz mlade špinače s staranim kozjim ali ovčjim sirom **46**

Obloženi kruhki iz ajdove moke z albuminsko skuto in figami **47**

Tople predjedi in prigrizki 48

Ocvrte pečene paprike, polnjene s sirom in šunko **49**

Ocvrti kozji sir v srajčki iz zelišč in mandljev **50**

Suhe slive nadevane s sirom v slanini **52**

Zapečeni kozji sir s panceto (vroča koza) **52**

Hrustljavi burger **54**

Sendvič s piščancem in sirom za žar (kuhanim sirom) **56**

Skutni namaz z grahom **58**

Opečeni sendviči s sirom **59**

Slane miške s skuto **60**

Ocvrt Bohinjski sir z brusnicami **62**

Pite in pice 64

Sirov sufflé z zelišči **65**

Pita s paradižnikom in kozjo skuto **66**

Sirova pita s porom in slanino **68**

Pita iz ajdove moke s kozjim sirom in kranjsko klobaso **70**

Tanka krušna pogača s sirom **72**

Jurijeva pica **74**

Pica s kozjim sirom in medom **76**

Pica s svežimi figami, pršutom in rukolo **78**

Testenine, rižote in gratini 80

Osnovna sirova omaka za testenine ali zelenjavo **81**

Njoki s sirovo omako (za 4 osebe) **82**

Rezanci s skuto in slanino **84**

Testenine s paradižnikovo omako in mladim sirom **86**

Gratinirani šparglji **87**

Rižota s šparglji in tolmincem **88**

Gratinirana blitva **90**

Gratinirana zloženska iz stročjega fižola **92**

Knjigi na pot

Slovenija je s svojimi zelenimi travniki in pašniki idealna za pridelavo mleka. Imamo bogato tradicijo predelave mleka v različne mlečne izdelke, predvsem poltrde in trde sire ter skuto iz mleka in sirotke.

Po letih nazadovanja je slovensko sirarstvo ponovno v vzponu. Raznolikost izdelkov je vse večja.





Sire tradicionalno uporabljamo v številnih jedeh, najsi bo v jedeh s krompirjem, v raznih štrukljih, pogačah, zavitkih in še kje.

Kuhanje je zame na eni strani nuja, na drugi pa veliko veselje.

Zelo pogosto nas je pri kosilu za mizo vsaj šest, večinoma pa več, marsikdaj tudi deset. Kosilo je za nas čas, ko se zberemo družina in zaposleni na naši kmetiji. Čas, ki je namenjen hrani in pogovoru. Dobro kosilo poskrbi za dobro voljo.

Ker izdelujemo sire in druge izdelke iz kozjega in ovčjega mleka, je sir v raznih oblikah vedno pri roki. Verjetno ga v jedeh uporabljamo pogosteje, kot je v navadi pri drugih slovenskih družinah.

V pričujoči knjigi je zbranih nekaj receptov iz naše kuhinje. Nekateri so iz slovenske tradicionalne kuhinje, drugi iz tujih logov, prirejeni z našimi siri in sestavinami, ki so nam pri roki. Ker nam vedno manjka časa, so tudi recepti večinoma preprosti in ne potrebujejo zahtevnega kuharskega znanja, niti veliko časa niti sestavin, ki jih ni mogoče dobiti v bližnji trgovini ali na bližnji tržnici.

Vsi recepti so večkrat preizkušeni, tako pri nas doma kot pri naših prijateljih.



POLETNA PARADIŽNIKOVA JUHA S KOZJO ALBUMINSKO SKUTO IN BAZILIKO

ZA 4 OSEBE:

2 žlici oljčnega olja

1 velika čebula

4 stroke česna

sol, poper

1,5 kg paradižnika ali 1 kg paradižnika iz konzerve

1/2 čajne žličke suhega timijana

4 dcl jušne osnove ali vode (po potrebi tudi več)

2 zvrhani žlici nasekljane bazilike in dodatno za serviranje

250 g sveže albuminske skute

Nasekljamo čebulo in česen. Paradižnike olupimo in odstranimo semena.

V veliki kozici segrejemo olje, dodamo čebulo in pražimo do mehkega. Dodamo česen, solimo, popramo in pražimo, da zadiši.

Dodamo narezane paradižnike in timijan. Kuhamo na zmerni temperaturi približno pet minut. Stalno mešamo. Dodamo jušno osnovo (ali vodo) in baziliko. Dosolimo in popramo. Kuhamo v pokriti posodi približno 25 minut. Gladko zmešamo s paličnim mešalnikom.

Postrežemo z žlico albuminske skute, ki jo položimo v kosu na sredino krožnika (odrežemo z žlicami).

Potresemo s svežo baziliko.



FRTALJA S CIKORIJO (RADIČEM)

ZA 4 OSEBE:

8 jajc
200 g radiča
100 g kraškega kozjega sira
sol, poper
oljčno olje

Jajca stepemo. Očiščene glavice radiča za eno do dve minuti pokuhamo v vreli vodi in ohladimo pod hladno tekočo vodo ter odcedimo. Na oljčnem olju popražimo na rezance narezan blanširan radič. Ko se zmehča, nanj vlijemo stepena jajčka in jih po vrhu posujemo z nastrganim kraškim kozjim sirom ter zapečemo. Po okusu posolimo in popopravimo ter ponudimo s kruhom.



HRUSTLJAVI BURGER

ZA 10 KOSOV:

400 g mletega mesa (mešano)

50 g slanine

1 čebula

sol, poper

1 žlica oljčnega olja

3 majhne kisle kumarice

10 rezin topljivega sira (lahko kozji, ovčji ali kravji poltrdi sir)

5 listov vlečenega testa

1 stepeno jajce za lepljenje testa

olje za cvrenje

Čebulo popražimo na olju. Dodamo na majhne kocke narezano slanino in popražimo. Nato dodamo mleto meso, prepražimo, solimo in popramo.

List vlečenega testa razrežemo na dva enaka pravokotnika.

Vse pravokotnike nadevamo z mesom. Meso položimo na krajši rob na sredino. Nanj položimo četrtino kisle kumarice in rezino sira. Testo po daljšem robu na obeh straneh zapognemo čez meso in sir proti

sredini. Nato vse skupaj zvijemo v zvitek. Zalepimo s stepenim jajcem.

Ocvremo v vročem olju zlato rume-no.

Ponudimo vroče s paradižnikovim čatnijem ali kako drugo pikantno omako in solato.



CMOČKI Z BAZILIKO

ZA 4 OSEBE (v juhi):

70 g albuminske skute
1 rumenjaka
3 žlice krušnih drobtin
1 žlica bele moke
sol in mleti poper
3 listi sveže bazilike

Skuto in rumenjaka zmešamo, pri-
mešamo drobtine, moko, sol, po-
per in narezano baziliko. Temeljito
pregnetemo in postavimo za 20
minut v hladilnik. Majhne cmočke
oblikujemo z roko ali žličko in ku-
hamo 10 minut v osoljenem kropu
(naj rahlo vre). Odlični so v paradiž-
nikovi juhi.

Baziliko lahko nadomestimo z
drobnjakom in cmočke zakuhamo
v govejo juho.

Če cmoke porabimo kot prilogo ali
namesto testenin, povečamo koli-
čine za štirikrat in oblikujemo ne-
koliko večje cmočke.

ZDROBOVI CMOKI S SIROM

ZA 4 OSEBE (v juhi):

50 g pšeničnega zdroba
80 g dobro zorjenega tolminca ali drugega
trdega sira
20 g mehkega masla
2 rumenjaka
250 ml mleka
sol
muškatni orešček

Mleko posolimo, dodamo maslo in
muškatni orešček ter zavremo.

V mleko ob stalnem mešanju zaku-
hamo zdrob, dokler ne dobimo
cmoka. Vmešamo rumenjaka in
drobno nariban sir in ohladimo.

Z rokami oblikujemo za oreh velike
cmočke in jih vložimo v vrelo juho.
Ogenj zmanjšamo, da juha le rahlo
vre. Cmok so kuhani, ko priplavajo
na površino. Pustimo še nekaj mi-
nut v juhi (ne kuhamo več), da se
lepo napnejo in postrežemo. Odlič-
ni so tako v čisti juhi, kot v zelen-
javni.

Če uporabimo cmoke kot prilogo,
povečamo količine za tri- do štiri-
krat. Cmoke skuhamo v slani vodi.
Naredimo nekoliko večje.

