

Puranje ruladice s speckom in sirnim namazom

SESTAVINE ZA 4 OSEBE

8 puranjih zrezkov
200 g Specka - dimljeno sušeno stegno
200 g sirnega namaza
1 šop peteršilja
2 vejici rožmarina
2 šopa drobnjaka
8 listov žajblja
sol po okusu
poper po okusu

V posodo damo sirni namaz in primešamo sesekljane aromatične začimbe, solimo in popramo. Zrezke položimo med dva lista papirja za peko in jih nežno potolčemo s kladivom, da jih nekoliko sploščimo. Na vsak zrezek damo dve rezini specka in žličko kremnega sira. Zrezke začnemo zavijati na najožjem delu, nato pa oba konca zapremo z zobotrebci. Na vrh vsake ruladice damo žajbljev list in ga pritrdimo z zobotrebcom. V ponvi segrejemo olje in na nizki temperaturi popečemo ruladice z vseh strani. Ponev pokrijemo in spečemo do konca. Ruladice postrežemo na krožnikih, na katere smo predhodno že dodali fond od pečenja.



SPECK - DIMLJENO
SUŠENO STEGNO,
REZINE

1,99 €

120 g
za kg 16,58 €



Sveži
izdelki



SIRNI
NAMAZ

0,89 €

200 g
za kg 4,45 €



Sveži
izdelki



PURANJI
ZREZKI

7,49 €

za kg



Zloženska iz listnatega testa z rikoto in jagodami

SESTAVINE ZA 6 OSEB

300 ml slaščičarskega izdelka za stepanje
400 g skute Ricotte
500 g listnatega testa
600 g jagod
2 žlici rjavega sladkorja
1 žlica sladkorja v prahu
1 žlica kristalnega sladkorja

za okras:

sladkor v prahu po okusu

Na rahlo pomokani površini razvaljamo listnato testo na debelino pribl. 3 mm. Izrežemo 3 pravokotnike (12 × 34 cm), jih prepikamo z vilicami, prenesemo na pekač, ki smo ga prekriji s papirjem za peko, potresemo s sladkorjem in pečemo 8–10 minut pri temperaturi

180 °C. Ko testo naraste in se zlato obarva, ga vzamemo iz pečice in počakamo, da se ohladi. Očistimo polovico jagod, jih zrežemo na majhne koščke, stresemo v kozico skupaj z rjavim sladkorjem in 5 minut kuhamo na srednjem ognju. Nato jagode s paličnim mešalnikom zmeljemo v pire, počakamo, da se ohladi in ga nato postavimo v hladilnik vsaj za 30 minut. Slaščičarski izdelek stepemo in polovico prenesemo v dresirno vrečko z zvezdastim nastavkom. Skuto Ricotto damo v veliko skledo, dodamo žlico sladkorja, polovico stepenega slaščičarskega izdelka in jagodni pire ter nežno mešamo, da dobimo homogeno kremo. Sladico sestavimo tako, da na pladenj ali servirni krožnik postavimo prvo ploščico listnatega testa, prekrijemo s kremo iz rikote, pokrijemo z drugo ploščico testa, jo prekrijemo s stepenim slaščičarskim izdelkom ter preostankom jagod, zrezanih na koščke. Nato dodamo zadnjo ploščico listnatega testa. S slaščičarsko lopatico ali nožem odstranimo odvečno jagodno kremo in na koncu sladico posujemo s sladkorjem v prahu.



SKUTA
RICOTTA

0,79 €

250 g
za kg 3,16 €



Sveži
izdelki



SVEŽE LISTNATO
TESTO**

0,55 €_{0,85}

265 g
za kg 2,08 €



Sveži
izdelki



SLAŠČIČARSKI
IZDELEK ZA
STEPANJE,
SLADKAN

1,19 €

500 g
za kg 2,38 €

