



*Nobena juha
se ne poje
tako vroča,
kot se skuha.*





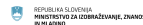
KORENČKOVA KREMNA JUHA

Sestavine: 50 g masla, 250 g korenja, 1 krompir, 1 čebula, malo gomolja zelene in korenine peteršilja, 1 žlička mletega ingverja, 1 žlička karija, sol, poper, muškatni orešček, lovorjev list, malo sladke smetane.
Priprava: Na maslu prepražimo sesekljano čebulo, da postekleni. Dodamo na kocke narezan korenček, peteršilj in zeleno, še malo popražimo in zalijemo z jušno osnovo ali vodo. Vstavimo še narezan krompir, lovor, solimo in kuhamo, da se zelenjava zmehča. Juho odstavimo, odstranimo lovorjev list ter jo zmiksamo s paličnim mešalnikom.

Dodamo še začimbe, pokuhamo za minuto ali dve okrasimo s smetano in postrežemo.



ŠTUDIJSKI KROŽEK ZIMSKA SKRINJICA: KAKO KAKOVOSTNO PREŽIVETI ZIMSKI ČAS



PETERŠILJEVA ZVEZDA

Testo: 400 g moke, 1 žlička soli, 20 g kvasa, 160 ml mleka, ½ žličke sladkorja, 50 ml olivnega olja, jajce za mazanje

Nadev: 50 g peteršilja, 1 strok česna, 30 g mandljevih lističev, 20 g sončničnih semen, ½ žličke soli, 6 žlic naribanega mehkega sira, 80 ml olivnega olja

Priprava: Pripravimo kvašeno testo. Če potrebno, v testo dodamo malo tople vode, da zamesimo voljno testo. Olivno olje pridamo, ko imamo vse sestavine že dobro premešane in povezane v testo. Pustimo ga vzhajati.

Pripravimo pesto (nadev): Vse sestavine damo v blender in sesekljamo v kašo. Prilijemo olje, da se naredi pesto. Vzhajano testo razdelimo na 4 dele in jih razvaljamo na enako velike kroge. Prvi krog damo na papir za peko, ga premažemo z jajcem in posujemo z 1/3 nadeva (pustimo 2 cm rob). Pokrijemo z drugim krogom in ponovimo postopek do zadnjega kroga.

Na vrhu ne mažemo z pestom. Sredino kroga označimo z kozarcem in razrežemo na 16 delov, katere zvijemo po dva in dva skupaj. Glej sliko.

Pripravljeno zvezdo pustimo še 20 minut počivati, premažemo z oljem ali jajcem ter pečemo 30 minut pri 190°C.