



DROGA

TRADICIONALNA

SLOVENSKA

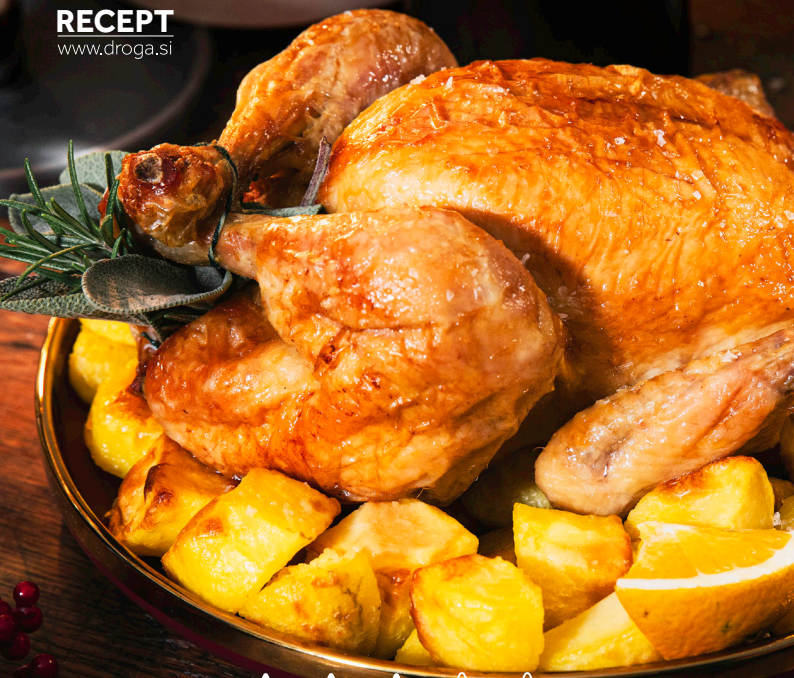
BOŽIČNA
VEČERJA

*Naj bo božična večerja
darsilo vašim najdražjim.*

KNJIŽICA RECEPTOV

**RECEPT**

www.droga.si



ZAHTEVNOST

**4**
OSEBE**140**
MINUT

GLAVNA JED

Piščanec s krompirjem

Sestavine

Piščanec brez drobovine	1,5 kg	Nastrgan parmezan	1 žlica
Sol	2 žlički	Timijan	¼ žlički
Korenje	1	Noževa konica	
Čebula	3	majarona	1
Pomaranča	1	Polsladko belo vino	40 ml
Javorjev sirup	1 žlica	Maslo	1 žlica
Krompir	1 kg	Bela gladka moka	1 žlička
Oljčno olje	3 žlice	Šampinjoni	
		v kisu DROGA	8



- 1.** korak Piščanca razpremo, ga posolimo zunaj in znotraj ter postavimo na pekač. Postavimo v hladilnik čez noč, da se piščanec osuši. Piščanca dvajset minut pred pečenjem vzamemo iz hladilnika.
- 2.** korak Korenje narežemo na večje kose, čebulo na četrtine. Damo v večji pekač. Piščanca s papirnati brisačkami osušimo. V notranjost damo razpolovljeno pomarančo ter ga tesno zvežemo pri nogah. Piščanca postavimo na čebulo in korenje. Prilijemo 50 ml vode in postavimo v predhodno segreti pečico na srednjo rešetko. Pečemo 1 uro 15 minut pri 180 °C. Piščanca premažemo z javorjevim sirupom in pečemo še 5 minut pri 200 °C, da se piščanec zlato obarva.
- 3.** korak Piščanca vzamemo iz pečice, ga pokrijemo s papirjem za peko, nato pa še z alufolijo in ga postavimo na stran za 20 - 30 minut.
- 4.** korak Krompir olupimo in narežemo na tri centimetre velike kose. Krompir damo v lonec, prelijemo z vodo. Dodamo malo soli in pristavimo na močan ogenj. Ko zavre, kuhamo 10 minut, nato odcedimo in pustimo na cedilu 5 minut. Dobro pretresemo krompir. Prestavimo na večji pekač obložen s papirjem za peko. Pokapljamo z oljčnim oljem in premešamo. Z lopatko rahlo pritisnemo ob krompir, da se rahlo splošči. Postavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 20 minut pri 210 °C (ventilator). Posujemo z nastrganim parmezanom, postavimo nazaj v pečico in pečemo še 10 minut.
- 5.** korak Sokove od pečenja piščanca prelijemo v kozico. Z žlico odstranimo maščobo. Pristavimo na zmerni ogenj in počakamo, da zavre. Dodamo timijan, majaron in vino. Kuhamo 3 - 4 minute, nato v manjši skodelici premešamo maslo sobne temperature in moko, da dobimo gladko zmes. Med rednim mešanjem z metlico vmešamo v omako in kuhamo 5 minut. Šampinjone DROGA speremo pod vodo in jih z narežemo na polovico. Dodamo k omaki, po okusu solimo in popramo ter odstavimo z ognja.
- 6.** korak Pečenega piščanca postrežemo s pečenim krompirjem in domačo gobovo omako.



NAMIG

Bučkino solato DROGA poljubno obogatimo s feta sirom ter vloženo in odcejano čičeriko. Poljubno pokapljamo z oljčnim oljem.



NAMIG

Pesino solato DROGA poljubno obogatimo z mladim belim sirom, sesekljanimi orehi ter pokapljamo z žlico cvetličnega medu.





RECEPT
www.droga.si



ZAHTEVNOST



4
OSEBE



15
MINUT

PRILOGA

Fižolova solata

Sestavine

Zamrznjeni zeleni stročji fižol	400 g	Česen	3 stroki
Oljčno olje	1 žlička	Bučno olje	2 žlici
Čebula	1	Jabolčni kis	2 žlički
		Sol, poper	

- 1.** korak V lonec vlijemo liter in pol vode. Dodamo 2 žlički soli in pristavimo na močan ogenj. V vrelo vodo damo fižol in ga kuhamo 10 - 15 minut, da se fižol skuha al dente. Ocedimo in hitro ohladimo v hladni vodi, da fižol obdrži lepo barvo. Prestavimo v servisno skledo.
- 2.** korak Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in prepražimo na rezine narezano čebulo in sesekljan česen. Pražimo 2 - 3 minute. Dodamo k fižolu v skledi.
- 3.** korak Solato začimimo z bučnim oljem, jabolčnim kisom ter po okusu s soljo in poprom.



RECEPT

www.droga.si



ZAHTEVNOST



4
OSEBE



25
MINUT

PRILOGA

Ajdova solata z radičem

Sestavine

Ajdova kaša	300 g	Oljčno olje	3 žlice
Oljčno olje	1 žlica	Jabolčni kis	1 žlica
Čebula	½	Sok	½ pomaranče
Česen	1 strok	Radič	1 glava

Namaz

s papriko DROGA 2 žlici



- 1.** korak Ajdovo kašo speremo pod tekočo vodo. Prestavimo v lonec in prelijemo z vodo. Začnimo s soljo. Pristavimo na močan ogenj. Kuhamo 15 - 20 minut. Odcedimo in postavimo na stran, da se kaša ohladi.
- 2.** korak Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in prepražimo sesekljano čebulo in česen. Damo v skodelico in dodamo namaz s papriko DROGA, oljčno olje, kis in pomarančni sok. Premešamo v solatni preliv in po potrebi dodatno začnimo s soljo in poprom.
- 3.** korak Radič umijemo pod vodo in ga natrgamo na večje kose. Damo v večjo skledo. Dodamo v ohlajeno ajdovo kašo in prelijemo s pripravljenim solatnim prelivom. Postrežemo.

**RECEPT**

www.droga.si

**ZAHTEVNOST****6**
OSEB**60**
MINUT

SLADICA

Gibanica z jabolki in skuto

Sestavine

Vlečeno testo (200 g)	6 listov	Jabolka	2
Nepasirana polnomastna skuta	350 g	Sladkor, za jabolka	1 žlica
Sladkor, za skuto	2 žlici	Cimet v prahu	¼ žličke
Kisla smetana	300 g	Drobtine	1 žlička
Jajce	2	Stopljeno maslo	100 g
Sladkor, za kisló smetano	1 žlica		

- 1.** Pekač premera 24 cm dobro namastimo. Vsak list vlečenega testa položimo v pekač tako, da prekrije dno, preostali del pa gleda iz pekača. Vlečeno testo polagamo v pekač v smeri urinega kazalca na tak način, da se zunanji konci ne prekrivajo.
korak
- 2.** V skledi premešamo skuto in sladkor. V ločeni skledi premešamo kisló smetano, sladkor in jajca z metlico. V tretji skledi pa premešamo ribana jabolka in sladkor. Dodamo cimet in drobtine ter premešamo.
korak
- 3.** Na dno pekača damo dve žlici mešanice skute. Pokapljamo z dvema žlicama kislé smetane in potresemo z mešanico jabolk. Pokapljamo z žličko masla. Prekrijemo z eno plastjo vlečenega testa in postopek ponavljamo, dokler ne zmanjka vseh sestavin. Ko uporabimo še zadnjo plast vlečenega testa, ob robu odvedno testo obrežemo. Pokapljamo s stopljenim maslom in prelijemo s preostalo kisló smetano. Napikamo z zobotrebceem.
korak
- 4.** Gibanico postavimo v predhodno segreti pečico, kjer na srednji rešetki pečemo 40 - 45 minut pri 200 °C. Pečeno gibanico z jabolki postavimo na stran za 20 - 30 minut, nato postrežemo s sladkorjem v prahu še toplo.
korak

BREZPLAČNA IZDAJA



DROGA
· KUHNA ·

www.droga.si/kuhna

dobes
TEK

AHAC

SLOVENSKO
DRUŽINSKO
PODJETJE

