Anita Smith, Susan Shultz, Vladimir Mirkovič in Angela Gordon so avtorji tokratnega jedilnika. Vsi so zaposleni na ameriškem veleposlaništvu v Ljubljani, razen Angele, ki pa je skoraj njihova, saj je njen mož član tehničnega osebja. V tedenskem jedilniku boste našli nekaj tipično ameriških jedi. Posebnost ameriških receptov je, da so količine napisane v skodelicah. Mera skodelice je 2,5 decilitra.

Ameriški jedilnik

PO
- Gazpačo
- Jambalaya
- Sirčkov kolač "Hollywood"

TO
- Čili, koruzni kruh, zelena solata
- Bar bar browniji

SR
- Hladna juha iz rdeče pese
- Steak z gorgonzolinim maslom in ocvrto čebulo
- Pita iz sladkega krompirja

ČE
- Velikonočna pita (pita s klobaso in rikoto)
- Polnjene zelene paprike
- Italijanski sladoled z limončelom

PE
- Bučna juha s kokosovim mlekom in koruzo
- Pečeni losos z japonsko omako, lepljiv riž
- Angelin bananov puding

SO
- Kolački z rakovico
- Čokoladna torta z orehi pekan in burbonom

NE
- Avokadova juha
- Piščančje prsi s polentno skorjo, salsa z mangom in črnim fižolom
- Rabarbara s cabernetom sauvignonom

hladna predjed · juha ali topla predjed · glavna jed · sladica · vino

GAZPAČO

Sestavine:

- 3 skodelice olupljenih in sesekljanih svežih paradižnikov
- 1/2 skodelice drobno sesekljane čebule
- 1 kumara, ki jo olupimo, odstranimo seme in sesekljamo
- 1/2 skodelice drobno sesekljane sladke zelene paprike
- 1 majhen strok sesekljanega česna
- 3 jedilne žlice sesekljanega drobnjaka
- 2 skodelici paradižnikovega soka
- 1/3 skodelice vinskega kisa
- ¼ skodelice dobrega oljčnega olja
- ¼ skodelice kajenskega popra
- 1–1,5 skodelice goveje juhe (nadomesti jo lahko piščančja ali zelenjavna juha)
- sol po okusu
- kisla smetana, rezine kumare in nasekljana zelišča za okrasitev
- najljubša pekoča omaka za tiste, ki želijo, da »zažge«

1 Zmešamo vse sestavine.
2 Hladimo približno dve uri v hladilniku.
3 Postrežemo mrzlo, okrašeno z žlico kisle smetane, kumaro in zelišči.
Opomba: Vse sestavine morajo biti narezane in sesekljane ročno; električni mešalnik jih naredi preveč kašaste.

JAMBALAYA

Sestavine:

- 1 žlica oljčnega olja
- 1 večja čebula, nasekljana
- 2 stroka česna, nasekljan peteršilj
- 1 zelena paprika, 2 stebli zelene
- 15 dag dimljene šunke
- 15 dag piščančjih prsi
- 1 lovorov list, kajenski poper
- 1 manjša pločevinka pelatov
- 1 dl pasiranega paradižnika
- 2 dl rjavega riža
- 0,5 kg oluščenih rakcev

1 Papriko in zeleno narežemo na manjše kockice; šunko, piščanca in rakce narežemo na dva centimetra velike kockice.
2 V globlji ponvi na zmernem ognju prepražimo čebulo, strt česen, papriko in zeleno, da oveni, dodamo peteršilj, šunko, piščanca, lovor in kajenski poper ter prepražimo.
3 Dodamo zmečkane pelate, pasiran paradižnik in pol litra vode ter zavremo.
4 Dodamo riž, premešamo, pokrijemo in kuhamo na majhnem ognju 40 minut ali dokler riž ne vpije skoraj vse tekočine.
5 Dodamo rakce in kuhamo še dve ali tri minute. Na koncu solimo in popramo po okusu.

SIRČKOV KOLAČ HOLLYWOOD

Sestavine:

Piškotna podlaga:

- 1,25 skodelice graham piškotov
- 1/4 skodelice sladkorja
- 1/4 skodelice staljenega masla

Nadev:

- 45 dag sirčka (kremni sir philadelphia)
- 1/2 skodelice sladkorja
- 3 srednje velika jajca
- 3/4 čajne žličke vaniljevega ekstrakta

Preliv:

- 4,7 dl kisle smetane
- ¼ skodelice sladkorja
- 1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta

1 Piškote zmeljemo, zmešamo s staljenim maslom in sladkorjem. Zmes stresemo v namaščen pekač velikosti približno 22 x 25 centimetrov.
2 Sestavine za nadev dobro zmešamo. Vlijemo na piškotno podlago in za dvajset minut postavimo v pečico, segreto na 190 °C. Vzamemo iz pečice in pustimo petnajst minut pri sobni temperaturi.
3 Zmešamo sestavine za preliv in jih vlijemo (od strani proti sredini) na kolač. Pečemo deset minut v pečici, segreti na 250 °C.
4 Pečen kolač vzamemo iz pečice in pustimo pri sobni temperaturi od pet do šest ur.
5 Od strani ga ločimo od posode; pokrijemo s povoskanim papirjem in damo za dvanajst ur v hladilnik.
Opomba: Okus in aromo lahko po želji spremenite tako, da v spodnjo plast dodate tri žlice svojega najljubšega likerja (amaretto, bailey's irish cream, kahlua).

ČILI

Sestavine:

- 900 dag mlete govedine
- 2 veliki rjavi ali beli čebuli, narezani na velike kose
- 3 ali 4 sesekljani veliki stroki česna
- 4 pločevinke rdečega fižola (po 240 g)
- 2 pločevinki paradižnikovih pelatov (po 480 g), 2–3 žlice čilija v prahu
- 1 žlica mlete kumine, 1 lovorov list

Za posip:

- nariban sir cheddar
- drobno nasekljana rdeča čebula
- pekoča omaka za tiste, ki imajo radi bolj začinjene jedi

1 Fižol splaknemo in odcedimo.
2 Meso popražimo v velikem loncu.
3 Ko je meso že skoraj rjavo, dodamo grobo narezano čebulo in sesekljan česen ter nekaj časa dušimo skupaj z mesom. Če je meso zelo pusto, dodamo malo oljčnega olja.
4 Iz posode odstranimo čim več maščobe.
5 Dodamo druge sestavine. Lahko dodamo samo dve žlici čilija in kuhamo jed približno pol ure. Pokusimo in po želji še dodamo čili. Počasi kuhamo uro do uro in pol.
6 Odstranimo lovorov list, nalijemo v skodelice, posujemo s sirom cheddar in čebulo. Postrežemo s koruznim kruhom in zeleno solato.

KORUZNI KRUH

Sestavine:

- ½ skodelice masla
- 2 skodelici belega ali rumenega koruznega zdroba
- 1 skodelica bele moke
- 2 jedilni žlici sladkorja
- 2 veliki jajci, 2 skodelici kislega mleka
- po želji: 1 skodelica zdrobljenega sira cheddar
- 1 skodelica koruze iz pločevinke

1 Maslo približno pet minut mehčamo v posodi, veliki približno 33 x 23 centimetrov, v pečici pri 220 °C.
2 Druge sestavine z žlico zmešamo v veliki skledi.
3 Prilijemo staljeno maslo in dobro premešamo. Dobljeno zmes zlijemo nazaj v vročo posodo.
4 Pečemo približno pol ure pri 220 °C, da dobi zlato rumeno bravo.V posodi razrežemo na kocke. Postrežemo z maslom ali medom.

Zelena solata:

1 Umito zeleno solato ponudimo s poljubnim prelivom.

BAR BAR BROWNIJI

Sestavine:

- 2 čokoladni paličici mars
- 2 čokoladni paličici snickers
- 250 dag nesoljenega masla
- 200 dag grenke čokolade
- 2 skodelici sladkorja
- 4 jajca (sobne temperature)
- 1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta (ali vaniljevega sladkorja)
- 1 skodelica moke
- ¼ čajne žličke soli

1 Z ostrim nožem narežemo čokoladne paličice na rezine najprej vzdolžno in potem še prečno, da dobimo pribl. dvanajst kosov; uporabili jih bomo pozneje.
2 Pečico segrejemo na 175 °C. Z maslom namažemo približno 20 x 33 centimetrov velik pekač, dno obložimo s pekipapirjem, nato z maslom namažemo še papir.
3 V veliki kozici nad srednjim ognjem skupaj mešamo maslo in čokolado, dokler ni masa popolnoma staljena in gladka.
4 Odstavimo z ognja in vmešamo sladkor z leseno žlico. Dodamo jajca; eno po eno mešamo tako dolgo, da je masa popolnoma enotna in svetleča.
5 Dodamo vaniljo, moko in sol ter dobro zmešamo. Primešamo koščke marsa in snickersa in jih pokrijemo s čokoladno zmesjo.
6 Zmes vlijemo v pripravljeno posodo. Pečemo od 30 do 35 minut. Ko je pečeno, pol ure hladimo v posodi, potem brownije stresemo na papirnato brisačo. Pustimo, da se ohladi; odstranimo pekipapir. Z ostrim nožem razrežemo na majhne koščke.
Opomba: Tako narejeni browniji so zelo bogati in vlažni. Ko so narezani, jih lahko pustimo nekaj časa nepokrite, da se malo osušijo.

HLADNA JUHA IZ RDEČE PESE

Sestavine:
- 1 l piščančje juhe
- 0,6 kg rdeče pese
- 1 večja čebula, nasekljana
- 1 korenček, 3 stroki česna
- 1 žlička sladkorja
- kisla smetana, hren, drobnjak

1 Peso narežemo na manjše kose in damo kuhat z juho, čebulo, narezanim korenčkom in česnom.

2 Na zmernem ognju kuhamo približno pol ure, dokler ni pesa mehka.

3 S paličnim mešalnikom pretlačimo in precedimo skozi cedilo.

4 Dodamo sladkor, sol in poper ter premešamo in ohladimo. Če je juha pregosta, jo razredčimo z malo juhe. Juha lahko stoji v hladilniku približno dva dni.

5 Ko juho postrežemo, damo na vrh kislo smetano, ki smo ji primešali hren, in jo potresemo z drobnjakom.

STEAK Z GORGONZOLNIM MASLOM IN OCVRTO ČEBULO

Sestavine:
- 1 glava mladega česna
- 2 žlici oljčnega olja
- 7 dag masla, 7 dag gorgonzole
- nasekljan petršilj

1 Česen položimo na folijo in polijemo z oljem, zapremo in damo v pečico, ogreto na 180 °C, za eno uro.

2 Ohladimo, stisnemo česen iz lupine in zmečkamo z vilicami. Dodamo maslo sobne temperature, gorgonzolo in peteršilj, premešamo in zavijemo v plastično folijo ali oblikujemo majhne žličnike in postavimo v hladilnik.

Ocvrta čebula:
- 7 dl kislega mleka
- 2 čebuli
- 0,5 kg moke
- 3 žlice čebule v prahu
- 3 žlice česna v prahu
- 1,5 žličke soli
- 1 žlička popra
- pribl. 1 l olja za cvrtje

1 Čebulo narežemo na tanke rezine in ločimo na kolobarje, prilijemo kislo mleko in pustimo stati eno uro.

2 V drugi posodi zmešamo moko, čebulo in česen v prahu, sol in poper.

3 Kolobarje čebule dobro odcedimo in postopno povaljamo v moki in cvremo v olju na približno 180 °C dve minuti.

4 Odcedimo, položimo na papirnate brisače in postavimo v pečico, ogreto na 180 °C, dokler ne ocvremo še preostale čebule.

Goveji file:
- goveji fileji (količina po želji)

1 Goveje fileje spečemo v ponvi ali na žaru.

2 Serviramo z gorgonzolnim maslom in ocvrto čebulo.

PITA IZ SLADKEGA KROMPIRJA

Sestavine:

Za skorjo:
- 20 dag moke, 1 žlica sladkorja
- ½ žličke soli, 8 žlic masla
- 3 žlice ledene vode

Za nadev:
- 0,7 kg sladkega krompirja
- 2,5 dl rjavega sladkorja
- 2,5 dl sladke smetane
- 3 velika jajca
- 1 žlička vaniljevega ekstrakta
- ¾ žličke mletega cimeta
- malo muškatnega oreščka
- malo soli, 1 beljak, razžvrkljan

1 V multipraktiku zmešamo moko, sladkor in sol, dodamo maslo ter zmešamo, da se povežeta moka in maslo, dodamo vodo in na hitro zmešamo, da se testo oblikuje v kepo.

2 Razvaljamo v krog, pokrijemo s plastično folijo in pustimo stati v hladilniku pol ure.

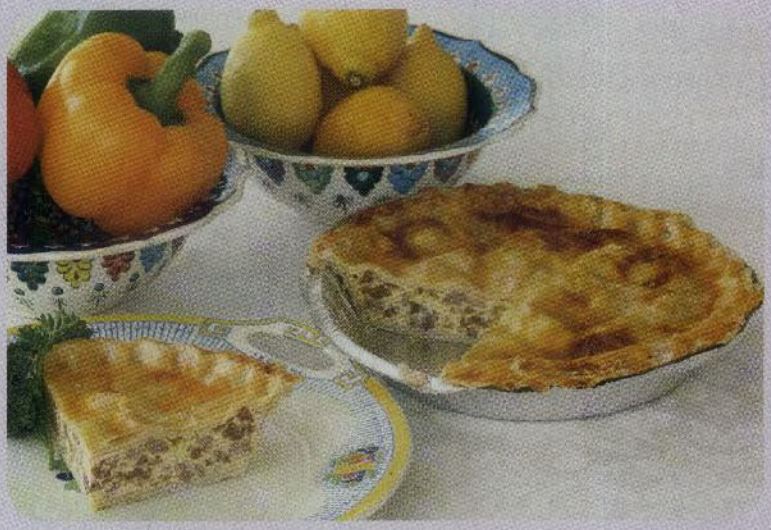
3 Razvaljamo do konca, postavimo v pekač za pite, tako da testo gleda čez rob, ter oblikujemo rob. Pokrijemo in postavimo v hladilnik za eno uro (lahko pripravimo dan vnaprej).

4 Krompir skuhamo, ohladimo, olupimo in zmečkamo, da dobimo pire, približno štiri decilitre.

5 Pečico segrejemo na 200 °C. Testo premažemo z beljakom.

6 V posodi zmešamo krompir s preostalimi sestavinami, zlijemo na testo in pečemo 45 minut. Ohladimo, pokrijemo in postavimo v hladilnik.

VELIKONOČNA PITA



Sestavine:

Testo:

- 5 skodelic moke
- 1,5 skodelice margarine
- 1 čajna žlička soli
- voda – približno ¾ skodelice

Nadev:

- 150 dag sveže klobase za žar (sremska klobasa ali pečenica)
- 6 jajc, 45 dag rikote

1 Vse sestavine za testo (razen vode), damo v multipraktik.
2 Ko se naredi kaša, dodamo ledeno mrzlo vodo.
3 Takoj ko se naredi hlebček, vzamemo testo iz multipraktika.
4 Klobaso olupimo in vsebino pražimo od 15 do 20 minut; popivnamo maščobo in ohladimo.
5 Jajca in rikoto zmešamo in dodamo h klobasi.
6 Testo razvaljamo in z njim obložimo dno in stranice modela za pite; nekaj ga pustimo za okrasitev pite.
7 Nadev naložimo na testo, okrasimo s testenimi trakci in pečemo od 35 do 40 minut pri temperaturi od 180 do 200 °C. Pečeno pito premažemo z dvema stepenima jajčnima rumenjakoma (beljaka lahko damo v maso).

BABIČINE PAPRIKE

Sestavine:

- 4 velike ali 6 manjših paprik
- 1,3 do 1,5 skodelice začinjenih kruhovih drobtin (najboljše so domače, začinjene s peteršiljem in origanom)
- 1 skodelica rozin
- 1,5–3 žlice kisa
- 1,5–3 žlice vode
- česen
- sol
- poper
- ½ skodelice olja za peko

To so približne količine, ki jih lahko prilagodite svojemu okusu.

1 Vse sestavine zmešamo v gladko maso.
2 Paprike očistimo in jih nadevamo z maso.
3 V posodi segrejemo olje (hladnemu lahko dodamo malo vode) in vanjo zložimo paprike; med peko (na štedilniku) jih obračamo, da se ne zažgejo. Ko so mehke, jih pokrijemo in pustimo, da se v pari dušijo še nekaj minut.

Opomba: Lahko jih pripravimo tudi tako, da jih na hitro opečermo po vseh straneh, jih šele nato nadevamo in v pokriti posodi eno uro pečemo v pečici pri 180 °C.

LIMONČELO

Sestavine:

- 1 l 90 % alkohola
- 6 limon in 1 limeta
- 0,7 l vode
- 40 dag sladkorja

1 Dobro umijemo in olupimo limone in limeto – samo zunanji rumeni oz. zeleni del lupine.
2 Olupke za tri dni namočimo v alkohol.
3 Sladkor damo v vodo, jo segrejemo in pustimo lahno vreti tri minute; sirup ohladimo.
4 Precedimo namočene olupke, tekočini dodamo sladkorni sirup in premešamo. Nalijemo v steklenice in hranimo v hladilniku.

Opomba: Limone brez olupkov lahko stisnemo in sok zamrznemo v posodicah za led – kocke lahko porabimo za hlajenje pijač.

BUČNA JUHA S KOKOSOVIM MLEKOM IN KORUZO

Sestavine:
- 2 žlici oljčnega olja
- 1 večja čebula, nasekljana
- malo nasekljanega svežega koriandra
- 2 stroka česna
- 70 dag buče
- 3 dl kokosovega mleka
- 20 dag vložene koruze
- sol
- kajenski poper

1 V večji posodi pražimo čebulo na oljčnem olju toliko časa, da uvene.
2 Dodamo koriander, strt česen, na koščke narezano bučo ter prepražimo.
3 Dodamo liter vode, kokosovo mleko, koruzo, sol in poper ter kuhamo, da se buča zmehča.
4 Juho nato s paličnim mešalnikom pretlačimo.

LOSOS Z JAPONSKO OMAKO IN LEPLJIV RIŽ

Sestavine:
- fileji lososa (količina po želji)
- majoneza
- droben rjavi sladkor (nerafiniran trsni sladkor)

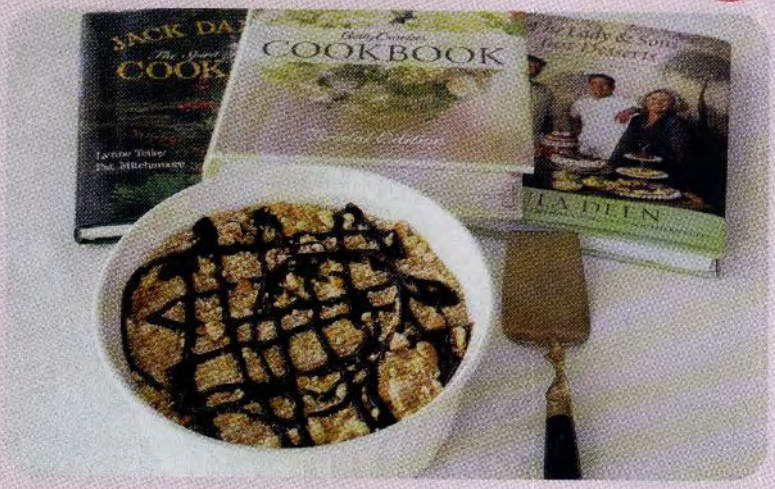
Omaka:
- ½ skodelice masla ali margarine
- 1/3 skodelice sojine omake
- 1 čajna žlička gorčice v prahu
- 1 jedilna žlica kečapa
- 1 jedilna žlica worcestrske omake
- česen v prahu ali sesekljan svež česen za okus

Lepljiv riž:
- 1 skodelica kratkozrnatega belega riža (suši riž)
- voda

1 Lososa osušimo in damo v namaščen pekač.
2 Vsak file zelo na tanko premažemo z majonezo in jih posujemo z malo sladkoja. Damo jih v pečico, ogreto na 200 °C, in pečemo 15 minut.
3 Vse sestavine za omako mešamo na lahnem ognju; omaka ne sme zavreti.
4 Riž stresemo v posodo, dolijemo toliko vode, da je pokrit, hitro pomešamo z roko in vodo odlijemo. To nekajkrat ponovimo; zadnjič odcedimo kar največ vode, da odstranimo čim več škroba in riž ne bo preveč lepljiv.
5 Umit riž zalijemo skodelico do skodelico vode in pol. Zavremo, znižamo temperaturo in kuhamo toliko časa, da se zgoraj začne sušiti. Temperaturo znižamo na minimum in posodo pokrijemo. Kuhamo še deset minut, nato ga odstavimo in pokritega pustimo še deset minut.

ANGELIN BANANOV PUDING

Sestavine:
- 1 škatla otroških piškotov
- 5–6 narezanih srednje zrelih banan
- ½ skodelice sladkorja
- ščepec soli
- 1/3 skodelice moke
- 4 jajčni rumenjaki
- 2 skodelici mleka
- ½ čajne žličke vaniljevega ekstrakta



1 V kotličku nad vodno kopeljo zmešamo sladkor, moko in sol.
2 Vmešamo rumenjake in mleko; dobro premešamo. Ob nenehnem mešanju kuhamo nad paro, dokler se jajčna krema ne zgosti. Vmešamo vaniljo. Krema mora doseči najmanj 70 °C zaradi uničenja morebitne salmonele.
3 Enoinpollitrsko kozico obložimo z baby piškoti (od deset do dvanajst piškotov prihranimo).
4 Na kekse nalagamo plast banan in plast jajčne kreme; končamo s plastjo jajčne kreme. Posodo postavimo v hladilnik, da se jed ohladi. Prihranjene kekse zdrobimo in z njimi posujemo puding; tik preden ga postrežemo, ga okrasimo s čokoladnim sirupom.

KOLAČKI Z RAKOVICO

Sestavine:

Solatni preliv:

- 1 dl olja
- ½ dl limonovega soka
- 1 žlica nasekljanega kopra
- 1 žlica nasekljanega pehtrana
- 1 žlica nasekljanega koriandra
- ½ nasekljane mlade čebule
- malo gorčice

Kolački:

- 4 žlice majoneze
- ½ nasekljane mlade čebule
- 2 jajčna rumenjaka
- 2 žlici limonovega soka
- 4 žličke nasekljanega kopra
- 4 žličke nasekljanega pehtrana
- 4 žličke nasekljanega koriandra
- 1 žlica gorčice
- malo naribane limonove lupine
- poper
- ½ kg rakovičjega mesa
- ½ litra drobtin
- 2 žlici olja
- 2 žlici masla
- mešana listnata solata, količina po želji

1 Sestavine za preliv zmešamo skupaj in pokrijemo.

2 Zmešamo prvih deset sestavin za kolačke, dodamo meso rakovice ter 2,5 decilitra drobtin in zmešamo; pustimo stati deset minut.

3 Oblikujemo kolačke (približno pol decilitra za kolaček) ter potresemo s preostalimi drobtinami in jih narahlo sploščimo.

4 Pokrijemo in postavimo v hladilnik za vsaj eno uro.

5 V ponvi segrejemo maslo in olje ter na zmerno močnem ognju pečemo kolačke približno po dve minuti na vsaki strani ali toliko časa, da dobijo zlato barvo na obeh straneh.

6 Solato zmešamo, prelijemo s prelivom ter razdelimo po krožnikih; na vsak krožnik postavimo po en kolaček.

ČOKOLADNA TORTA Z OREHI PEKAN IN BURBONOM

Sestavine:

Testo:

- 25 dag moke
- 15 dag masla
- 1 večje jajce
- 5 dag sladkorja
- ½ vaniljevega sladkorja

Nadev:

- 12,5 dag masla
- 7 dag čokolade za kuhanje
- 2,5 dl sladkorja
- 2 veliki jajci
- 2 žlici burbona
- 1 vaniljev sladkor
- ščep soli
- 20 dag orehov pekan (grobo nasekljanih)

1 Moko presejemo v posodo, dodamo na koščke narezano maslo ter ga s prsti vgnetemo v moko, da dobimo stukturo debelejših drobtin.

2 V sredino damo jajce, žlico vode, sladkor, vaniljev sladkor in ščep soli. Na hitro zgnetemo in oblikujemo debelejši disk, ki ga za 20 minut postavimo v hladilnik.

3 Razvaljamo, damo v pekač in večkrat prebodemo z vilicami. Postavimo še za 25 minut v hladilnik.

4 Pečico segrejemo na 160 °C.

5 V posodi stalimo maslo in čokolado. V drugi posodi zmešamo jajca in sladkor; dodamo čokolado in premešamo, nato primešamo še druge sestavine in vlijemo na testo v pekaču ter pečemo 35 minut ali toliko časa, da robovi začnejo pokati. Ponudimo s stepeno smetano in sladoledom.

NEDELJA

AVOKADOVA JUHA

Sestavine:
- 1 večja kumara
- 6 dl kislega mleka z 1,3 % maščobe (ali tekoči jogurt)
- 1 zrel avokado
- 1 majhna rdeča čebula, nasekljana
- malo sveže bazilike

1 V multipraktiku zmešamo kumare, kislo mleko, olupljen avokado, rdečo čebulo in baziliko. Zmešamo, da postane juha gosta, in začinimo po želji s soljo in poprom.
2 Okrasimo s sesekljanim paradižnikom, baziliko in sokom limete.

PIŠČANČJE PRSI S POLENTNO SKORJO

Sestavine:
- 1 dl instantne polente
- 1 žlica mletega koriandra
- 80 dag piščančjih prsi ali filejev
- sol
- poper
- olje za peko

1 V posodi zmešamo polento, koriander, sol in poper ter potresemo po vrhu piščančjih filejev.
2 V ponvi segrejemo olje in vanj položimo meso, tako da je posuta stran spodaj. Pečemo toliko časa, da postane zlate barve, obrnemo in pečemo še toliko časa, da je piščanec pečen. Ponudimo s salso.

SALSA Z MANGOM IN ČRNIM FIŽOLOM

Sestavine:
- 1 večji mango, olupljen in narezan na velikost fižola
- 30 dag kuhanega črnega fižola
- 15 dag kuhane koruze
- srednje velika rdeča čebula, nasekljana
- malo svežega koriandra
- sok ene limete
- 1 žlička sladkorja
- malo tabaska po želji

1 Sestavine zmešamo skupaj, solimo in popramo po želji.

RABARBARA S CABERNETOM SAUVIGNONOM

Sestavine:
- 5 dl caberneta sauvignona
- 2,5 dl sladkorja
- malo pomarančne lupine
- malo limonove lupine
- 1 kg rabarbare
- ščep soli

1 V posodi zavremo vino, sladkor in lupine, da se sladkor stopi.
2 Dodamo na dva centimetra debelo narezano rabarbaro in sol, kuhamo toliko časa, da začne postajati mehka (približno osem minut).
3 Rabarbaro poberemo ven in položimo na krožnik. Preostalo vino kuhamo še toliko časa, da se zgosti na približno štiri decilitre, in prelijemo čez rabarbaro.