

NAŠI NAJLJUBŠI JABOLČNI RECEPTI



1. Jabolčni biskvit

Recept za enostaven biskvit z jabolki.



Sestavine:

4 jajca
4 čajne žličke sladkorja v prahu
4 žlice pšenične bele moke
½ pecilnega praška
2 jabolka

Priprava

Rumenjake in sladkor v prahu penasto stepemo ter dodamo presejano moko s pecilnim praškom. Iz beljakov stepemo sneg in ga previdno umešamo v testo. Preden sneg stepemo, prilijemo beljakom 2-3 žlice vode, da dobimo več snega. V testo rahlo vmešamo na drobne kocke zrezani in olupljeni jabolki. Testo damo v dobro namaščen in pomokan model in spečemo. Ko je pečen, ga zvrnemo iz modela.

2. Jabolčni muffini

Recept za muffine iz jabolk, dateljev in kakava.



Sestavine:

1 jabolko
75 g dateljnov
150g masla
125 g sladkorja
Sol
2 vanili sladkorja
1 žlica ruma
3 jajca
200g pšenične bele moke
1 čajna žlička pecilnega praška
2 žlici kakava v prahu
30g sladkorja v prahu
suha jabolka

Priprava

Jabolka operemo, olupimo in narežemo na kocke. Dateljnom odstranimo koščico in jih narežemo na kocke. Z mešalnikom penasto umešamo maslo, sladkor, sol, vanilijev sladkor in rum. Postopoma dodajamo jajca. V drugi posodi zmešamo moko, pecilni prašek in kakav. Obe masi nato zmešamo skupaj, ter dodamo jabolka in dateljne. Maso razporedimo v pekač za muffine in pečemo 25 minut na 175° C. Pečene muffine ohladimo, potresemo s sladkorjem v prahu in obložimo z rezinami suhih jabolk.

53. Jabolčni mafini

Sestavine:

75 g zmečkanega masla
100 g rjavega sladkorja
225 ml polnomastnega mleka
225 g moko
2 žlički pecilnega praška
1 ščepec soli
1 jabolko

Priprava:

Eno uro pred pripravo mafinov vzamemo iz hladilnika maslo in ga pustimo stati na sobni temperaturi čez noč, da se zmečča.

Pečico ogrejemo na 200 stopinj Celzija. Namastimo vdolbinice pekača za mafine. V skledo damo zmeččano maslo, sladkor in mleko. Sestavine z metlico dobro premešamo. Dodamo še suhe sestavine (moko, pecilni prašek in sol) in ponovno dobro premešamo.

Jabolko operemo, osušimo s papirnato brisačo, olupimo in naribamo. Naribano jabolko damo v skledo k ostalim sestavinam, spet premešamo, nato pa maso nadevamo v vdolbinice pekača za mafine. Mafine pečemo v ogreti pečici 20 minut. Pečene mafine ohladimo, razporedimo na servirni krožnik in postrežemo.

Za še boljši okus lahko jabolka posujemo z malo naribanega ingverja.

Mafini so pečeni, ko konica zobotrebca, ki ga potisnemo vanje, ostane čista.

Število mafinov je odvisno od števila in velikosti modelčkov v pekaču.

Sestavine za mafine moramo le na hitro pomešati s suhimi. Predolgo mešanje naredi testo žilavo, mafini pa se med peko ne dvignejo dovolj.

Testo se ne bo dvignilo, če masi ne primešamo pecilnega praška ali sode bikarbone. Slednja naredi mafine še posebej zračne.

Da bomo pečene mafine lahko spravili iz modelčkov, je najbolje, da modelčke posujemo z moko ali premažemo z maslom. Še boljša možnost so papirnati modelčki, ki jih položimo v vdolbinice pekača in vanje naložimo testo.

54. Jabolčni mafini

Sestavine:

2 jajci
250 g moke
120 g rjavega sladkorja
1 vrečka vanilijevega sladkorja
3 žlice masla
2 žlici jogurta
2 žlički pecilnega praška
350 g naribanih jabolk
1 žlička cimet

Priprava:

Jajca, sladkor in maslo stepite v penasto zmes. Nato primešajte moko, jogurt, jabolka in cimet. Maso vlijte v modelčke za mafine, ki ste jih predhodno premazali z oljem. Mafine pecite v pečici, ogreti na 180 stopinj, približno 25 minut.

Pečene mafine vzemite iz pečice, počakajte nekaj minut, nato pa jih iz modelčkov preložite na mrežasto podlago, kjer se bodo mafini ohladili.

Pečene mafine po želji potresite z grobim trsnim sladkorjem ali s sladkimi mrvicami.

55. Jabolčni mafini s cimetom

Suhe sestavine:

280 g moke
110 g sladkorja
2 žlički mletega cimeta
2 žlički pecilnega praška
1/2 žličke sode bikarbone
sol

Mokre sestavine:

1 jajce
80 ml olja
200 g navadnega jogurta
1/8 l jabolčnega soka
2 veliki jabolki

Priprava:

Zmešamo suhe sestavine, nato dodamo na majhne kocke narezani in olupljeni jabolki. Premešamo. Nato zmešamo z metlico mokre sestavine, tako da se lepo povežejo.

Mokro maso damo k suhi zmesi, v kateri so že na kocke narezana jabolka. Na hitro premešamo, da se vse sestavine navlažijo.

Testo napolnimo (3/4) v modele za mafine. Pečemo na 180 stopinjah približno 25 minut, da postanejo zlato rjavi.

Uporabimo lahko papirnate modelčke ali pa model za mafine namažemo in potresemo z moko. Meni so ljubši papirčki, saj je manj packanja in lahko hitreje dam pečico drugo rundo.

Navadni jogurt lahko nadomestimo s pinjencem, jaz raje uporabim kar jogurt, saj ga imam bolj pri roki. Testu lahko po želji dodamo še narezane mandlje, lešnike, rozine, malo ruma, kakor komu paše. Pa veselo sladkanje vam želim.

3. Jabolčno pecivo z zdrobom

Recept za pecivo iz jabolk, zdroba, kisle smetane in ruma.



Sestavine:

2 jajca
1 kg jabolk
1 dl kisle smetane
1 žlica ruma
limonina lupinica
sol
2 žlici sladkorja
50g pšeničnega zdroba
50g masla
50g drobtin

Priprava:

Jabolka operemo, olupimo in naribamo.

V posodi stepemo jajci, kisko smetano, rum, limonino lupinico in sol. Dodamo naribana jabolka. Primešamo še sladkor, pšenični drob in na maslu prepražene drobtine. Dobro premešamo in testo zlijemo v namaščen pekač. Pečemo 45 minut na 180° C.

4. Jabolčno skutni zavitek

Recept za zavitek iz vlečenega testa z jabolki in skuto.



Sestavine za vlečeno testo:

200g pšenične bele moke
20g olja
sol
voda

Sestavine za nadev:

500g jabolk
50g sladkorja
cimet
rozine
limonina lupina
250g polnomastne skute
maslo
2 žlici drobtin

Priprava vlečenega testa

V posodo stremo moko, ji dodamo olje, sol in mlačno vodo. Gnetemo toliko časa, da nastane lepo gladko testo. Oblikujemo ga v kepo, ki jo po vrhu namažemo z oljem.

Vlečeno testo pustimo počivati približno eno uro. Nato ga damo na pomokano površino, ga razvaljamo in razvlečemo.

Priprava nadeva

Jabolka operemo, olupimo, odstranimo pečke in jih naribamo. Dodamo jim sladkor, cimet, rozine, limonino lupinico in skuto. Dobro premešamo. V ponvi segrejemo nekaj masla, dodamo drobtine in premešamo. Drobtine z maslom namažemo po testu. Nadev enakomerno razporedimo in testo zvijemo. Pekač namastimo in vanj položimo zavitek. Po vrhu damo še nekaj rezin masla in pečemo 40 min na 170° C.

5. Jabolčni zavitek

Recept za zavitek iz jabolk, s cimetom, sladkorjem in rozinami.



Sestavine za vlečeno testo:

200g pšenične bele moke
20g olja
sol
voda

Sestavine za nadev:

1kg jabolk
70g sladkorja
cimet
50g rozin
limonina lupina
maslo
2 žlici drobtin

Priprava vlečenega testa

V posodo stresemo moko, ji dodamo olje, sol in mlačno vodo.

Gnetemo toliko časa, da nastane lepo gladko testo. Oblikujemo ga v kepo, ki jo po vrhu namažemo z oljem.

Vlečeno testo pustimo počivati približno eno uro. Nato ga damo na pomokano površino, ga razvaljamo in razvlečemo.

Priprava nadeva

Jabolka operemo, olupimo, odstranimo pečke in jih naribamo.

Dodamo sladkor, cimet, rozine in limonino lupinico.

V ponvi segrejemo nekaj masla, dodamo drobtine in dobro premešamo.

Drobtine z maslom namažemo po polovici testa. Na namazan del testa damo jabolčni nadev in zavitek zvijemo. Zvijati začnemo na namazanem delu.

Pekač namastimo in vanj položimo zavitek. Po vrhu damo še nekaj rezin masla in pečemo 40 min na 170° C. Malo pred koncem lahko zavitek še enkrat premažemo s stopljenim maslo.

6. Jabolčno pecivo

Recept za pecivo iz koruznega zdroba in jabolk.

Sestavine:

300g koruznega zdroba
150g koruzne moke
1l polnomastnega mleka
1kg jabolk
cimet
100g sladkorja
vanilin sladkor
150g masla
2 jajca
pecilni prašek
50g pšenične moke
2dl sladke smetane

Priprava

V posodi zmešamo koruzni zdrob in koruzno moko. Prelijemo z vrelim mlekom in pustimo da se masa ohladi.

Jabolka olupimo, narežemo, dodamo cimet, sladkor in vanilijev sladkor.

K zdrobu vmešamo razmehčano maslo, jajci, pecilni prašek in pšenično moko.

Iz testa oblikujemo 2 hlebčka. Oba razvaljamo na velikost pekača.

Pekač namastimo in vanj položimo 1 del testa. Obložimo z jabolki in nanje položimo še drug del testa.

Testo prebodemo, prelijemo s sladko smetano in pečemo 1 uro na 180° C.

7. JABOLČNA PITA

Sestavine:

350g bele moke
250g margarine
100g sladkorja v prahu
1 jajce
1 pecilni prašek
1 vanilin sladkor
nastrgana limonina lupinica

Nadev:

jabolka
3 žlice sladkorja
ščepec cimeta
vanilin sladkor
1 jedilna žlica medu
1 žlica drobtin
mleti orehi

Priprava

Moko in pecilni prašek presejemo v posodo. Dodamo margarino, sladkor v prahu, vanilin sladkor, jajce, limonino lupinico (limono najprej dobro operemo pod toplo vodo). Vse zgnatemo v testo in pustimo počivati na hladnem. Jabolka operemo, naribamo in dušimo s sladkorjem, cimetom, medom in drobtinicami. Testo razdelimo v model – pekač, nanj damo jabolčni nadev. Potresemo z mletimi orehi, na vrhu nadeva naredimo še mrežico iz testa, malo posipamo s kristalnim sladkorjem in pečemo pri 170°C, približno 45 minut.

Ohlajeno posujemo s sladkorjem v prahu in razrežemo.

8. Štajerska jabolčna pita



Sestavine za 8 oseb:

600 g moko
0,5 vrečke pecilnega praška
200 g masla
50 g trsnega sladkorja
0,5 žličke soli
2,5 dl mleka
1,5 kg kiselkastih jabolk
1 limona
125 g trsnega sladkorja
1 žlička mletega cimeta
100 g rozin
100 g sesekljanih lešnikov
200 g marelične marmelade
100 g sladkorja v prahu

Preverjen recept za pito iz umešanega testa s pecilnim praškom in na kocke narezanih jabolk.

Priprava:

Limono operemo in naribamo lupinico. Nato jo prerežemo in iztisnemo sok. Moko skupaj s pecilnim praškom presejemo v skledo. Dodamo na lističe narezano maslo, sladkor, sol in mleko. Z rokami ali mešalnikom zgnetemo testo in ga oblikujemo v kepo. Testo položimo v skledo, pokrijemo in za eno uro postavimo v hladilnik.

Rozine preberemo in operemo. Jabolka operemo, olupimo, jim odstranimo peščiča in narežemo na kocke. V skledi jih zmešamo s 4 žlicami limoninega soka, limonino lupinico, sladkorjem, cimetom, rozinami in lešniki. Vklopimo pečico in jo naravnamo na 200 °C. Testo na pomokani delovni površini razvaljamo pol centimetra na debelo. Z dvema tretjinama testa obložimo dno in obod pekača. Na testo naložimo jabolka, jih enakomerno porazdelimo in poravnamo. Iz preostalega testa narežemo trakove in z njimi naredimo na piti mrežo.

Pito pečemo na srednji višini v ogreti pečici 30 minut. Marelično marmelado v kozici razmešamo z 0,5 dl vode, pristavimo in segrejemo. Sladkorni prah pa v skedici razmešamo z 2 žlicama limoninega soka. Pečeno pito vzamemo iz pečice. Prelijemo jo z vročo marelično marmelado. Mrežo premažemo s sladkornim prelivom. Dobro ohladimo, narežemo na kose in postrežemo.

Dodatni nasveti

Če se le da, uporabimo lupinico ekološko pridelanih citrusov.

Ko ribamo limono, pazimo, da naribamo samo rumeno plast, ker ima bela plast limonine lupine grenak okus..

Najbolje je, če uporabljamo biolimone, katerih lupina ni obdelana s škropivi. Če biolimon nimamo na voljo, limono za nekaj minut potopimo v vrelo vodo in dobro obrišemo, da odstranimo vosek, v katerem se nahajajo strupi.

Prednosti

Jabolka so pravo malo skladišče vitaminov, saj vsebujejo vitamine A, B, B2, B3, B6, H in C. Poleg tega jim ne manjka koristnih snovi, kot so kalij, natrij, fosfor, kalcij, magnezij, žveplo, klor, železo, mangan, baker, aluminij, jod, bor in silicij. Jabolka so torej eno izmed najbolj dostopnih in najbolj zdravih sadežev, ki pomagajo pri izboljšanju odpornosti telesa. Nahranijo nas z zdravilnimi snovmi in kot pravi star pregovor "Eno jabolko na dan, odžene zdravnika stran".

9. Francoska jabolčna pita



Pita iz krhkega testa, ki je še posebno privlačna zaradi lepo razvrščenih, na tanko narezanih jabolk. Pri razvrščanju se lahko poigramo z različnimi vzorci.

Sestavine za 8 oseb

750 g kisljih jabolk
2 žlici limoninega soka
20 g rjavega sladkorja
100 g sladkorja
3 jajca
0,25 žličke vanilije
125 ml sladke smetane

Krhko testo

200 g moke
100 g masla
1 rumenjaka
30 g sladkorja
1 ščepec soli

Priprava

Pripravimo krhko testo iz moke, masla, rumenjaka, sladkorja, soli in vode. Jabolka operemo, olupimo, jim izdolbemo peščišča in razrežemo na četrtinke. Četrtinke jabolk po dolgem razrežemo na tanjše rezine, jih zložimo v skledo in pokapljamo z limoninim sokom. Pečico vklopimo in jo naravnamo na 200 °C.

Testo razvaljamo pol centimetra na debelo in z njim obložimo dno in obod modela za pite. Odvečno testo odrežemo, oblikujemo v kepo, zavijemo v folijo in shranimo v hladilniku. Testo večkrat prebodemo z vilicami, nato pa po njem lepo razporedimo jabolčne rezine (glej sliko). Pito prelijemo s sokom iz sklede in potrosimo z rjavim sladkorjem. Pito pečemo na srednji višini v ogreti pečici 35 minut.

Z metlico ali električnim mešalnikom penasto umešamo sladkor z jajci. Dodamo še smetano in vanilijo in vse skupaj dobro stepemo. Pito vzamemo iz pečice, jo prelijemo z zmesjo in pečemo še 30 minut. Pito na pol ohladimo v modelu, nato jo preložimo na rešetko in do konca ohladimo. Razrežemo na kose in postrežemo.

Dodatni nasveti

Če sadje potrosimo po vrhu s sladkorjem, bo le-to med peko karameliziralo in naredilo slastno skorjico.

Prednosti

Jabolka so pravo malo skladišče vitaminov, saj vsebujejo vitamine A, B, B2, B3, B6, H in C. Poleg tega jim ne manjka koristnih snovi, kot so kalij, natrij, fosfor, kalcij, magnezij, žveplo, klor, železo, mangan, baker, aluminij, jod, bor in silicij. Jabolka so torej eno izmed najbolj dostopnih in najbolj zdravih sadežev, ki pomagajo pri izboljšanju odpornosti telesa. Nahranijo nas z zdravilnimi snovmi in kot pravi star pregovor "Eno jabolko na dan, odžene zdravnika stran".

10. Ameriška jabolčna pita



Sestavine za 8 oseb

250 g moke
1 ščepec soli
150 g margarine
6 žlic vode
Nadev
5 jabolk
2 žlici sladkorja
Za posip
2 žlici sladkorja v prahu
Za posodo
2 žlici margarine

Pristna ameriška pita je ameriška tradicionalna jed. Ne, ne jejo samo hamburgerjev in pomfrija!

Priprava

V skledo stresemo moko in sol. Dodamo na koščke narezano margarino in jo s prsti hitro in rahlo vgnemo v moko. Zalijemo z mrzlo vodo in z rokami vse skupaj zgnetemo v krhko testo. Pekač za pite namastimo z margarino.

Pripravljeno testo razdelimo na dva dela. Del testa na pomokani delovni površini razvaljamo tako, da dobimo okroglo ploščato površino, s katero prekrijemo dno in obod namaščenege pekača. Testo z vilicami na večih mestih prebodemo. Odvečno testo z nožem odrežemo.

Pečico vklopimo na 200 stopinj Celzija. Jabolka olupimo, operemo in osušimo. Nato jih na grobo naribamo, stresemo v skledo in poparimo z vrelo vodo. Jabolka odcedimo (ožamemo) in enakomerno razporedimo po testu. Po jabolkih posujemo sladkor.

Drugi del testa razvaljamo v krog in z njim prekrijemo pekač. Odrežemo odvečno testo in obe testi na robovih združimo skupaj s "ščipanjem". Po želji po združenem robu testa naredimo vzorec. Preden pito položimo v pečico, jo poškopimo z vodo, nato pa pečemo v ogreti pečici 30 minut. Pečeno pito vzamemo iz pečice, ohladimo, posujemo s sladkorjem v prahu, razrežemo in serviramo na krožnike.

Dodatni nasveti

Jabolkam se odlično prilega tudi cimet, zato lahko skupaj s sladkorjem, po jabolkih posujemo tudi žlico cimeta. Pred pečenjem lahko v zgornje testo pite z nožem zarezemo križ.

11. Nemška jabolčna pita



Sestavine za 10 oseb

maslo za namastitev pekača
250 g na koščke narezanega
zmečkanega masla
120 g sladkorja
1 vrečka vanilij sladkorja
3 jajca
200 g moka
1 žlička pecilnega praška (zvrhana)
50 ml mleka
5 manjših kiselkastih jabolk

Nemci so veliki ljubitelji jabolčnih sladic. Jabolka pripravljajo v zavitkih, kolačih, pitah, žepkih, pecivu ... Ena od znamenitih jabolčnih sladic je tudi pita s celimi jabolki, ki jo imenujejo "Versunkener Apfelkuchen".

Priprava

Pečico vključimo in nastavimo na 180 stopinj Celzija. Velik okrogel model za torte (premera 28 cm) namastimo z maslom. V skledo vsujemo moko in jo zmešamo s pecilnim praškom. Jabolka operemo in osušimo.

V drugi skledi z električnim mešalnikom zmešamo maslo in sladkor. Na visoki hitrosti mešamo 4 do 5 minut, da dobimo rahlo kremasto zmes. Postopoma (eno za drugim) primešamo jajca (vsako vmešavamo približno pol minute). Nato na zmes presejemo moko s pecilnim praškom in jo dobro vmešamo v testo. Na koncu prilijemo še mleko in vse skupaj dobro zmešamo.

Pripravljeno testo pretresemo v model. Z žlico ali lopatko ga enakomerno razporedimo in po vrhu pogladimo. Jabolka olupimo in prerežemo na pol. Odstranimo peclje in peščišča. Polovice položimo na desko s prerezano stranjo navzdol. Z ostrim in tankim nožem jih narežemo na tanke rezine in pazimo, da ostanejo skupaj. Narezane polovice jabolk razporedimo po testu.

Pito pečemo v ogreti pečici 40 do 50 minut oziroma toliko časa, da se jabolka zmečajo, testo pa naraste in se zlato rjavo zapeče.

12.PITA S SKUTO IN JABOLKI

Količina za 6 oseb

Sestavine:

400g pšenične bele moke
1 pecilni prašek
sol
120g sladkorja
80g margarine
500g polnomastne skute
4 jabolka
1 čajna žlička cimeta
1 žlica svežega limoninega soka
2 jajca

Priprava

V posodo stresemo moko, ji dodamo pecilni prašek, sol in 2 žlici sladkorja.

Margarino razrežemo na manjše kose in jo mešamo v moko.

Dodamo še 200g skute in nekaj žlic mlačne vode.

Vse skupaj zgnetemo v testo, ter ga damo hladilnik za 30 minut. Medtem olupimo jabolka in jih grobo naribamo. Primešamo jim cimet, 2 žlici sladkorja in limonin sok. V drugi posodi pa zmešamo skuto, preostali sladkor in rumenjaki. Pekač namažemo z maslom. Testo razvaljamo in ga položimo v pekač. Iz ostankov testa naredimo trakove, ki jih bomo uporabili za mrežo. Testo namažemo s skuto, nanjo pa položimo jabolka. Na vrhu naredimo mrežo iz testa. Pečemo 40 minut na 190.

13. JABOLČNA TORTA

Sestavine

1.testo:

75g margarine
75g sladkorja
1 jajce
200 moka

2.testo:

3 jajca
3 žlice sladkorja
3 žlice moka
pol žličke pecilnega praška
2 žlici vode

Nadev:

1,25 kg jabolk – olupljenih in
drobno narezanih
50g rozin
75g nasekljanih lešnikov, orehov
ali mandlje
naribana lupina in sok 1 limone
1 žlička cimeta
malo muškarnega oreščka
1 vanilin sladkor
po okusu nekaj žlic sladkorja
(originalni recept je brez)

Priprava:

Prvo testo naredimo tako, da vse sestavine hitro zamešamo skupaj. Zavijemo ga v PVC folijo in postavimo za pol ure v hladilnik. Potem ga v pekaču razvaljamo (pomagamo si s prsti) in večkrat prebodemo z vilicami. Obložimo ga z nadevom, za katerega smo vse sestavine zmešali skupaj. Postavimo v pečico, ki smo jo predhodno ogreli na 180°C. Pečemo 25 minut. Medtem pripravimo drugo, biskvitno testo. Iz beljakov stepemo sneg, mu dodamo sladkor, potem pa postopoma rumenjake in moko s pecilnim praškom. Pecivo vzamemo iz pečice, ga namažemo z drugim testom in vrnemo v pečico še za 20 minut. Pečeno posujemo s sladkorjem prahu in okrasimo po svojih željah. Sestavin je za okrogli pekač premera 26 cm.

14. Pita s skuto in jabolki

Recept za sočno jabolčno pito s skuto.



Sestavine:

400g pšenične bele moko
pecilni prašek
sol
120g sladkorja
80g margarine
500g polnomastne skute
4 jabolka
1 čajna žlička cimeta
1 žlica svežega limoninega soka
2 jajca

Priprava:

V posodo stresemo moko, ji dodamo pecilni prašek, sol in 2 žlici sladkorja.

Margarino razrežemo na manjše kose in jo vmešamo v moko.

Dodamo še 200g skute in nekaj žlic mlačne vode.

Vse skupaj zgnetemo v testo, ter ga damo v hladilnik za 30 minut.

Med tem olupimo jabolka in jih grobo naribamo. Primešamo jim cimet, 2 žlici sladkorja in limonin sok.

V drugi posodi pa zmešamo skuto, preostali sladkor in rumenjaka.

Pekač namažemo z maslom.

Testo razvaljamo in ga položimo v pekač. Iz ostankov testa naredimo trakove, ki jih bomo uporabili za mrežo.

Testo namažemo s skuto, nanjo pa položimo jabolka. Na vrhu naredimo mrežo iz testa.

Pečemo 40 minut na 190° C

15. Jabolčne mini pite



Sestavine za 20 mini pit:

350 g bele moke
55 g sladkorja
1 ½ čajne žličke nastrgane pomarančne lupine
¼ čajne žličke soli
1 vaniljev sladkor ali 1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta
1 ½ čajne žličke pecilnega praška
220 g hladnega masla, narezanega na koščke
3 rumenjaki
nekaj žlic ledene vode

Nadev:

3 jabolka, olupljena, očiščena in na drobno narezana
55 g sladkorja
2,5 jedilne žlice moke
nastrgana lupina ½ pomaranče
2 čajni žlički limoninega soka
1 čajna žlička cimeta
⅛ čajne žličke soli

Priprava:

V posodi zmešamo moko, vaniljev sladkor, pomarančno lupino, sol in sladkor. Dodamo hladno maslo in pecilni prašek in mešamo, dokler ni maslo dobro razporejeno. Dodamo rumenjake in mešamo. Dodamo žlice ledene vode, dokler ni testo popolnoma sprijeto. Damo na pomokano podlago in gnetemo. Testo zavijemo v plastično folijo in damo za eno uro v hladilnik. Pečico damo na 190 stopinj in namastimo dva pekača za mafine. Za nadev dobro zmešamo jabolka, sladkor, limonin sok, sol, cimer, moko in nastrgano pomarančno lupino. Na pomokani površini gnetemo testo kakšno minuto, da se segreje, potem pa ga razvaljamo. Z modelom izrežemo kroge dveh velikosti - za dno in kapico. Na kopicah naredimo križce. Na dno pekača damo večje kroge. V vsak krog dodamo malo nadeva, rob premažemo z mešanico jajčnega rumenjaka in mleka in pokrijemo s kapico. Od robovih pritisnemo dol, da se testo sprime. Premažemo z mlekom in jajcem in potrosimo s sladkorjem. Pečemo približno 20 minut ali dokler pite niso zlato zapečene. Preden jih postrežemo, naj se ohladijo.

16. Jabolčne rezine s prelivom

Recept za rezine z jabolki in prelivom iz kisle smetane



Sestavine za testo:

150g pšenične bele moke
50g sladkorja
1 jajce
Pecilni prašek
100g margarine

Priprava testa

Iz moke, sladkorja, rumenjaka, pecilnega praška in masla zgnetemo testo. Testo naj počiva približno 30 min, nato ga razvaljamo in položimo v pekač.

Priprava nadeva

Jabolka operemo in naribamo. Položimo jih na testo in pečemo 20 min na 190° C.

Priprava preliva

V posodo damo kisko smetano, sladkor, rumenjaka, vanili sladkor in sneg iz 2 beljakov ter vse skupaj dobro premešamo. Po 20 min pečenja, rezino prelijemo s prelivom in pečemo še 20 min na 190° C.

Nasvet

Namesto jabolk lahko uporabimo tudi češnje ali višnje.

17. Jesenski zavitek



Sestavine za 8 oseb:

100 g kiselkastih jabolk
100 g sladkih hrušk
100 g sliv
80 g orehovitih jedrc
60 g zlatih rozin
60 g sladkorja
0,5 žličke mletega cimeta
3 žlice ruma
300 g vlečenega testa
30 g masla
40 g drobtin

Priprava

Orehova jedrca grobo seseklamo. Sadje dobro operemo in očistimo. Odstranimo mu koščice in peščiča, nato pa ga narežemo na tanke krljce. Narezano sadje damo skupaj z orehi in rozinami v večjo skledo. Vse posujemo s sladkorjem in cimetom ter prelijemo z rumom. Dobro premešamo.

Če smo vlečeno testo sami pripravili, ga na vlažnem kuhinjskem prtu tanko razvlečemo. Robove porežemo. Maslo raztopimo in z njim premažemo testo. Po testu najprej potresemo drobtinice, nato pa na spodnji konec nanesimo sadni nadev in ga enakomerno razporedimo po testu. S pomočjo kuhinjskega prta vse skupaj previdno in počasi tesno zvijemo. Zvijati začnemo pri namazanem delu testa.

Pečico segrejemo na 180 °C. Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj previdno položimo zavitek. Pekač nato potisnemo v ogreto pečico in zavitek pečemo 45 do 50 minut.

Pečen zavitek vzamemo iz pečice, narežemo na poljubno velike kose in še toplega postrežemo. Če želimo, ga lahko posujemo s sladkorjem v prahu.

18. Jabolčne palačinke

Recept za palačinke iz ovsenih kosmičev z jabolki.



Sestavine:

4 jajca
80g ovsenih kosmičev
80g pšenične bele moke
4dl manj mastnega mleka
1 žlica olja
sol
2 jabolka
50g lešnikov
2 žlici meda
½ čajne žličke
voda

Priprava

Ločimo jajca od beljakov.

Rumenjake, ovsene kosmiče, moko, mleko, olje in ščeplj soli zmešamo v gosto testo. Pustimo stati 15 min, da se moka napne.

Olupimo jabolki in odstranimo peščiče. Narežemo jih na pol centimetra debele kolobarje.

Iz beljakov stepemo trd sneg. Primešamo lešnike, cimet in med.

Sneg nato primešamo testu. Prilijemo toliko vode, da je testo primerno gosto.

V ponvi razgrejemo maščobo. Nato zložimo v ponev jabolčne kolobarje. Prelijemo jih s četrtino testa. Ponev pokrijemo s pokrovom. Pečemo, da je palačinka na spodnji strani zlato rjava. Nato jo obrnemo in pečemo še z druge strani.

Spečemo še tri takšne palačinke.

Serviranje

Pečene palačinke potresemo s cimetom in sladkorjem.

19. Palačinke z jabolki

Recept za palačinke z jabolki, kokosom in cimetom.



Sestavine:

200g pšenične bele moke
500ml polmasnega mleka
2 jajca
sol
2 jabolka
olje
kokosova moka
cimet
sladkor

Priprava

Iz moke, mleka, jajc in soli zmešamo gladko testo.

Počivati ga pustimo nekaj minut.

Med tem časom jabolka operemo, odrežemo peščiča in jih narežemo na tanke rezine.

V ponvi segrejemo olje in nanj zlijemo četrtno testa. Testo takoj obložimo z rezinami jabolka in počakamo toliko časa da se speče na spodnji strani. Nato palačinko obrnemo in spečemo še na drugi strani.

Po enakem postopku spečemo še 3 palačinke.

Nato palačinke potresemo s kokosom, cimetom in sladkorjem.

20. Palačinke z jabolki



Sestavine:

palačinke
jabolka
limonin sok
sladkor
kisla smetana
maslo
margarina

Postopek:

V spečene palačinke nadevamo naslednjo jabolčno maso: olupljena in naribana jabolka podušimo na koščku masla, dodamo malo limoninega soka in zares malo sladkorja.

Palačinke zvijemo in jih nadevamo v pomaščen pekač, prelijemo s kislom smetano (okrog 0,4 l) in damo v prej ogreto pečico na 150 - 200 stopinj. Pečemo, dokler smetana malo ne porjavi.

21. Palačinke z jabolki in karamelom



Sestavine:

Testo:

16 dag bele moke
3 jajca
3 dl mleka
2 dag stopljenega masla
žlica sladkorja
ščepec soli
maslo ali olje za peko

Nadev:

1 kg jabolk
5 dag masla
4 ščepci cimeta
4 žlice tekočega karamela
4 žlice jabolčnega žganja
(calvadosa)
sladkor v prahu za posip

Priprava testa

Maso pripravimo tako, da maslo pomešamo z mlekom. V posodi razžvrkljamo jajca, dodamo moko in sladkor ter zmes razredčimo z mlekom, da dobimo gladko maso. Pustimo stati 1 uro.

Priprava nadeva

Jabolka operemo, olupimo, narežemo na kocke in jih na maslu 10 do 12 minut pražimo. Vmes jih pogosto premešamo. Začinimo s cimetom, dodamo karamel, mešamo še kakšno minuto in odstavimo z ognja.

Priprava

Iz pripravljene mase za testo spečemo palačinke in jih drugo vrh druge polagamo na krožnik. Pečico segrejemo na 200 °C. Po palačinkah razporedimo jabolčno maso in jih zavijemo v malhe, ki jih pritrdimo z zobotrebcom ali trakom iz lupine limone ali pomaranče. Palačinke segrevamo 10 minut v pečici in jih nato pokapamo s toplim jabolčnim žganjem. Flambiramo jih, posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

22. JABOLČNA OMLETA



Sestavine:

225g pšenične bele moke
3dl polmasnega mleka
5 jajc
1 ščepec soli
3 jabolka
3 žlice svežega limoninega soka
40g masla
½ čajne žličke cimeta
4 žlice sladkorja

Priprava

Iz moke, mleka, jajc in soli zmešamo gladko testo.

Jabolka operemo, olupimo, narežemo in odstranimo peščiče. Narežemo jih na pol centimetra debele rezine in takoj pokapljamo z limoninim sokom, da ne porjavijo.

Testo vlijemo v dobro pomaščen pekač. Pečemo ga 5 minut v vroči pečici pri 200° C.

V kozici razpustimo maslo. Primešamo cimet in sladkor.

Na napol pečeno omleto porazdelimo jabolčne rezine in premažemo z mešanico masla, cimeta in sladkorja.

Ponovno damo v pečico in pečemo še 5 do 8 minut.

Serviranje

Omleto postrežemo z vanilijevim sladoledom.

23. Jabolka v srajčki

Recept za pečena jabolka z marmelado, v listnatem testu.



Sestavine:

3 jabolka
svež limonin sok
250g listnatega testa
marmelada
1 jajce
sladkor v prahu

Priprava

Jabolka operemo, olupimo, prepolovimo in odstranimo pečke. Pokapljamo jih z limoninim sokom, da ne potemni. Listnato testo razvaljamo v obliki pravokotnika in ga razrežemo na 6 kvadratov. Na vsak kvadrat položimo polovico jabolka, sredino pa napolnimo z marmelado. Jajce stepemo in z njim namažemo robove testa. Vogale kvadratov potegnemo proti sredini in jih stisnemo skupaj. Premažemo jih še s stepenim jajcem. Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj položimo jabolka. Pečemo približno 20 minut na 200° C.

Ko so jabolka v srajčki pečena, jih potresemo s sladkorjem v prahu.

24. Jabolčni praženec

Recept za praženec z jabolki, sladkorjem in cimetom.



Sestavine:

3 jajca
2,5dl manj mastnega mleka
300g pšenične moke
2 žlici sladkorja
sol
400g jabolk
50g masla
cimet

Priprava

V posodo damo rumenjake, mleko, moko, sladkor in ščepec soli. Vse skupaj gladko zmešamo z mešalnikom. Jabolka olupimo in naribamo. Iz beljakov stepemo trd sneg.

V testo dodamo jabolka in sneg, ter vse skupaj narahlo premešamo. V ponvi segrejemo malo masla in nanj zlijemo del mase. Zapečemo jo iz ene strani, nato obrnemo, raztrgamo z vilicami in popečemo še iz druge strani. Postopek ponavljamo dokler nam ne zmanjka mase. Praženec potresemo še s sladkorjem in cimetom.

25. Jabolka v testu

Recept za pečena jabolka s cimetom in sladkorjem.

Sestavine:

350g pšenične bele moke
150g masla
1 žlica kisle smetane
3 žlice vode
4 jabolka
150g sladkorja
cimet
1 jajce

Priprava

V posodi zgnemo moko, maslo, kisló smetano in vodo. Testo razdelimo na 4 dele. Vsak del zavijemo v folijo in položimo v hladilnik za 1 uro.

Jabolka olupimo in izdolbemo. Nadevamo jih z mešanico sladkorja in cimeta.

Testo razvaljamo v kroge, ki naj imajo premer 20 cm. Na vsak krog položimo jabolko in testo zgoraj dobro stisnemo.

Kroglice položimo v pekač in premažemo s stepenim jajcem.

Pečemo 30 minut na 180° C.

26. Ocvrta jabolka

Recept za ocvrta jabolka s cimetom.



Sestavine:

1kg jabolka
250g sladkorja
3dl belega vina
3 jajca
200g pšenične bele moke
cimet

Priprava

Jabolka dobro operemo, jim izdolbemo pečke in narežemo na 1 cm debele kolobarje.

Pripravimo testo iz vina, moke, cimeta, rumenjaka in snega beljakov. Med pripravo snega smo dodali sladkor.

Kolobarje povaljamo v moki in nato namočimo v testo.

Počasi jih ocvremo na olju.

27. Polnjena jabolka

Recept za pečena jabolka, polnjena s skuto in kivijem.



Sestavine:

4 jabolka
Svež limonin sok
150g kivija
150g polmastne skute
1 žlica meda

Priprava

Jabolka dobro operemo in prerežemo na polovico ter izdolbemo pečke. Pokapljamo jih z limoninim sokom, da ne potemniyo.

Jabolka zložimo v pekač, pokrijemo s kosom alu folije in pečemo v pečici pri 190 stopinjah 10 minut.

Ko so jabolka zmehčana, jih z žličko izdolbemo, da dobimo 8 skodelic.

Kivije olupimo. Štiri sadeže narežemo na rezine, ostale na kockice.

V skledi zmešamo skuto, med, izdolbeno jabolčno sredico, na kockice narezane kivije in malo limoninega soka.

S tem nadevom polnimo izdolbene jabolčne polovice. Okrasimo z rezinami kivija.

28. Puding v jabolku

Recept za vanilijev puding v pečenem jabolku.



Sestavine:

2dl mleka
Sol
200ml sladke smetane
70g sladkorja
Vanili sladkor
25g pudinga v prahu
2 jajca
4 jabolka
4 čajne žličke sladkorja

Priprava

V posodi zmešamo mleko, sol in sladko smetano.

Polovico tekočine prelijemo v kozico in zavremo. Vanjo vmešamo sladkor in vanilijev sladkor.

V preostalo tekočino vmešamo prah za vanilijev puding in jajci. Zmes nato vmešamo v mleko, ki smo ga pred tem že zavreli. Kuhamo toliko časa, da se masa zgosti.

Jabolkom odrežemo zgornjo četrtino in jih toliko izdoblamo, da ostane približno 1 cm mesa.

S pripravljeno kremo do vrha napolnimo jabolka. Postavimo jih v pekač obložen s papirjem za peko in pečemo 30 minut na 160° C.

Jabolka nato vzamemo iz pečice, ohladimo, pokrijemo s folijo in za 1 uro postavimo v hladilnik.

Nato jih potresemo z rjavim sladkorjem in damo v pečico, kjer smo nastavili funkcijo zgornji žar. Pečemo toliko časa, da sladkor karamelizira.

29. Mlečni riž z jabolki

Recept za riž z jabolki in cimetom.



Sestavine:

1l manj mastnega mleka
sol
180g riža
50g masla
2 jabolka
2 čajni žlički svežega limoninega soka
1 čajna žlička cimeta

Priprava

Na štedilniku zavremo mleko, skupaj s soljo in maslom.

Vmešamo riž in kuhamo 40 min na zmernem ognju. Med kuhanjem večkrat premešamo.

Jabolka olupimo, jih naribamo in primešamo limonin sok.

Jabolka in cimet nato dodamo k kuhanemu rižu.

Serviranje

Po mlečnem rižu lahko nato potresemo še sladkor v prahu. Serviramo ohlajeno.

30. Narastek iz jabolk

Recept za pečena jabolka s kruhom in skuto.



Sestavine:

450g jabolk
75g polnozrnatega kruha
115g polmasne skute
3 žlice sladkorja
200ml manj mastnega mleka
1 čajna žlička sladkorja

Priprava

Jabolka olupimo in narežemo na kocke velike približno 1 cm.

Kruhu odrežemo skorjo in ga prav tako narežemo na 1 cm velike kocke.

V posodi zmešamo jabolka, kruh, skuto, rjavi sladkor in mleko. Mešanico stresemo v večjo jena posodo in potresemo s sladkorjem.

Pečemo 30 min na 220° C.

Nasvet

Pri tem receptu lahko porabimo star kruh, saj je primerna vsaka vrsta kruha.

31. Rižev narastek z jabolki

Recept za narastek iz riža z jabolki, rozinami in skuto.



Sestavine:

1l polnomastnega mleka
Sol
250g basmati riža
3 jajca
50g rozin
100g polmasne skute
2 jabolki
80g sladkorja
margarina

Priprava

Mleko solimo in zavremo. Nato dodamo riž in kuhamo približno 20 min. Nato riž ohladimo. V posodo stresemo ohlajen riž, dodamo rumenjake, rozine, skuto, na rezine narezani in olupljeni jabolki ter sneg iz beljakov. Snega dodamo le dve tretjini.

Vse skupaj dobro premešamo in dodamo sladkor.

Pekač namastimo in vanj stresemo pripravljeno mešanico. Po vrhu namažemo še preostali sneg.

Pečemo približno 30 min na 180°C da se lepo zlato zapeče.

32. Topli kruhki z jabolkom

Recept za tople kruhke z jabolkom, sirom in cimetom.



Sestavine:

8 kosov toast kruha
8 rezin sira – gavda
3 jabolka
cimet

Priprava

Na rezine toast kruha položimo rezino sira in 2 rezini na tanko narezanega jabolka.

Potresemo s cimetom. Položimo v pekač in pečemo na 200° C toliko časa, da se sir stopi.

33. Jabolčni štruklji

Recept za štruklje iz vlečenega testa z jabolki in rozinami.



Sestavine za testo:

250g pšenične bele moke

3 žlice olja

1 jajce

sol

Priprava testa

V posodo damo moko, olje, jajce, sol in toliko vode, da zgnetemo gladko testo.

Testo premažemo z oljem in pustimo počivati 1 uro.

Nato testo razvaljamo in razvlečemo.

Priprava nadeva

Testo premažemo s kisló smetano, ki smo jo stepili z jajcem.

Potresemo z drobtinami, pšeničnim zdrobom, naribanimi olupljenimi jabolki, sladkorjem, rozinami in cimeto.

Testo zvijemo in ga položimo na vlažno kuhinjsko krpo, ki jo nato povežemo z nitko.

Štrukelj kuhamo 30 minut v slani vodi.

Nato štrukelj narežemo in zabelimo z drobtinami in sladkorjem.

34. Jabolčni cmoki



Sestavine:

1/2 kg zelo kislih jabolk (npr. Granny Smith)
150 g moke
1 jajce
ščepl soli
med ali na maslu prepražene drobtinice

Priprava

Olupimo, očistimo in naribamo jabolka. Zmešamo z moko in jajcem. Zavremo vodo, v katero smo dali ščepl soli. Z mokrimi rokami oblikujemo cmoke in jih damo v vrelo vodo. Kuhani so v nekaj minutah. Postrežemo z medom ali na maslu prepraženimi drobtinicami.

35. Jabolčni piškoti

Recept za piškote z jabolčnim nadevom.



Sestavine:

250g pšenične bele moke
pecilni prašek
70g sladkorja
2 vanili sladkorja
120g masla
1 jajce, beljak
1 jajce, rumenjaki
150h jabolka
100g marcipana
pomarančna lupina
40g rozin
cimet
3 žlice ruma
1 žlica manj mastnega leka
50g mandljev – lističi
sladkor v prahu

Priprava

V plastični posodi zmešamo moko, pecilni prašek, sladkor, 1 vanilijev sladkor, maslo in beljak. Testo dobro zgnetemo in za 1 uro postavimo v hladilnik.

Jabolka olupimo in narežemo na majhne kocke. Marcipan prav tako narežemo na majhne koščke.

V posodi zmešamo jabolka, marcipan, 1 vanilijev sladkor, pomarančno lupinico, rozine, cimet in rum.

Testo razvaljamo in iz njega izrežemo kroge. Polagamo jih na pekač obložen s papirjem za peko.

Rumenjak in mleko zmešamo in s tem premažemo kroge. Na vsak krog damo malo jabolčnega nadeva in potresemo z mandljevimi lističi.

Pečemo 15 minut na 180° C, nato jih ohladimo in potresemo s sladkorjem v prahu.

36. Jabolčka

Sestavine:

½ kg kisljih olupljenih jabolčk
½ kg sladkorja
sok in lupina pol limone in pomaranče
nekaj pesti mandeljnov
živilska barva
1 beljak in sladkor za krašenje



Priprava

Jabolka, sladkor, sok in naribana lupina pomaranč in limon toliko časa kuhamo, da razpade. Primešamo olupljene in zmlate mandeljne ter mešamo na ognju, da se zgosti. Maso obarvamo in dobro zmešamo, da se barva enakomerno porazdeli. Iz ohlajene mase oblikujemo jabolčke. Za muho damo delčke klinčkov, za list pa zatakujemo pušpanov list. Premažemo z raztepenim beljakom in posujemo s kristalnim sladkorjem.

37. Jabolka z jogurtom

Recept za jabolka z jogurtom, ingverjem in kumino.



Sestavine:

2 polnomastna jogurta
sol
ingver
kumina
1 jabolko

Priprava:

Jogurt zlijemo v posodico in mu dodamo malo soli, ingverja in mlete kumine. Dobro premešamo in postavimo v hladilnik. Jabolko operemo in naribamo. Vmešamo jo v ohlajen jogurt.

38. Jabolčni kompot

Recept za kompot iz jabolk, medu, limoninega soka in cimeta.



Sestavine:

500g jabolk
500ml vode
cimet
svež limonin sok
60g medu

Priprava:

Jabolka dobro operemo, olupimo, izrežemo pečke in jih narežemo na krlje.

V lonec nalijemo vodo in počakamo da zavre.

Vanjo damo jabolka, cimet in limonin sok.

Ko se jabolka zmehčajo, jih poberemo iz tekočine in jih polagamo v posodico.

Počakamo da se tekočina ohladi, nato vanjo vrnemo jabolka in dodamo med.

39. Jabolčni čaj

Recept za čaj iz jabolk in klinčkov.



Sestavine:

3 jabolka
4 klinčke
425ml vode

Priprava

Jabolka operemo, jim odstranimo pečke in narežemo na večje kocke. V lonec stresemo jabolka, klinčke in prilijemo vodo. Vse skupaj naj vre približno 30 minut. Čaj nato precedimo in ponudimo.

Nasvet

Jabolka, ki nam ostanejo lahko pojemo.

40. Jabolčna juha

Recept za juho iz jabolčk, krompirja in koriandra.



Sestavine:

1 žlica masla
1 čebula
1 strok česna
2 krompirja
500g jabolčk
zelenjavna juha
sol
popper
1 žlica svežega limoninega soka
koriander - listi

Priprava

V loncu raztopimo maslo in na njem prepražimo seseklano čebulo in česen. Dodamo na kocke narezan olupljen krompir in olupljena narezana jabolka. Dušimo nekaj minut, nato prilijemo zelenjavno juho, solimo in popramo. Vse skupaj kuhamo 20 minut.

41. Juha iz korenja in jabolka

Recept za korenčkovo juho z jabolkom in jogurtom.



Sestavine:

2 žlici olja
1 žlica currya
500g korenja
1 čebula
1 jabolko
750ml vode
jušna kocka
sol
popper
1 manj masten jogurt

Priprava

Na vroče olje dodamo curry in pražimo približno 2 minuti. Nato dodamo opran in narezan korenček, seseklano čebulo in narezano jabolko. Vse skupaj dušimo 15 minut. Med dušenjem posodo večkrat premešamo in prilivamo jušno osnovo. Nato mešanico zmiksamo s paličnim mešalnikom. Juho posolimo in popramo. Preden juho postrežemo ji dodamo še jogurt.

42. Solata s hrenovkami in jabolki

Zanimiva sadno-mesno-zelenjavna kombinacija

Sestavine:

30 dag hrenovk
2 majhni čebuli
15 dag kislh kumaric
2 kislh jabolki
1,5 dl kisle smetane
3 žličke naribanega hrena iz
kozarčka
šopek drobnjaka
sol
popper

Priprava

Hrenovke skuhamo, odcedimo in narežemo na kolesca. Kumarice in čebuli narežemo na kolesca, jabolka pa na krljce.

Kislo smetano zmešamo s hrenom, nekaj žlicami tekočine, v kateri so bile vložene kumarice, soljo in poprom.

Prelijemo narezane sestavine in zmešamo. Potresemo z nasekljanim drobnjakom.

43. Radič z jabolčno polivko

Solata malo drugače

Sestavine:

2 glavic rdečega radiča
2 šalotki
majhno kislo jabolko
žlica olja
žlička orehovega olja
žlička gorčice
3 žlice vinskega kisa
žlička medu
2 žlici nasekljanega peteršilja
sol
popper

Priprava

Radič očistimo, operemo in narežemo. Šalotki olupimo in nasekljamo. Jabolko operemo, peščiče izrežemo in jabolko narežemo na kockice.

Olje, orehovo olje, kis, med, peteršilj, gorčico, sol in popper zmešamo. Dodamo jabolko in šalotko ter prelijemo radič. Zmešamo in takoj postrežemo.

44. Rdeča pesa z narezanimi jabolki

Kuhano in ohlajeno peso olupimo in narežemo



Sestavine:

5 srednje velikih gomoljev rdeče
pese
čebula
3 kislja jabolka
2 dl jogurta
1dl kisle smetane
sol
popper

Priprava

Peso operemo in skuhamo kar v lupinah. Ko se nekoliko ohladi, jo olupimo in narežemo na rezine. Čebulo olupimo in narežemo na zelo tanka kolesca. Jabolka narežemo na krhle. Kislo smetano zmešamo z jogurtom.

Začinimo s soljo in poprom ter prelijemo čebulo, jabolka in peso. Zmešamo in postrežemo.

45. Korenčkova solata z jabolki

Naribano korenje pokapamo z limoninim sokom



Sestavine:

50 dag korenja
3 kislja jabolka
Pomaranča
limona
olivno olje
sladkor
sol
popper

Priprava

Korenje ostrgamo, operemo in grobo naribamo. Limono in pomarančo operemo, ožamemo in pokapamo naribano korenje.

Jabolka operemo ter naribamo. Zmešamo s korenjem. Začinimo s ščepcem sladkorja, soljo in poprom. Po želji v solato naribamo še zeleno kolerabo ali črno redkev.

46. Zelena z jabolki in ananasom

Postrežemo jo z rženim kruhom

Sestavine:

25 dag stebelne zelene
25 dag gomoljaste zelene
1 limona
2 kisle jabolki
30 dag ananasa
2 žlici orehovitih jedrc
5 žlic solatne majoneze
sol
popper

Priprava

Stebelno zeleno narežemo, gomoljasto zeleno olupimo in naribamo ali tanko narežemo. Vse pokapamo z limoninim sokom.

Jabolka izrežemo pečišče, ju narežemo na kohlje in zmešamo z zeleno. Orehova jedra grobo nasekljamo. Ananas narežemo. Majonezo začini s poprom. Vse sestavine zmešamo. Solato po potrebi dosolimo. Postrežemo z rženim kruhom.

47. Solata iz jabolka in vitlofa

Začini s karijem, soljo in poprom

Sestavine:

2 kisle jabolki
30 dag korenčka
30 dag vitlofa
pol žličke karija
1 dl solatne majoneze
1 dl kisle smetane
2 žlici limoninega soka
košček ingverja
sol

Priprava

Ingver ostrgamo, naribamo ter zmešamo z majonezo in kislom smetano. Dodamo kari in limonin sok, solimo, popramo.

Juho zmiksamo s paličnim mešalnikom, dodamo limonin sok in potresemo s sesekljanim koriandrom.

48. Jabolčna solata

Recept za solato z jabolki, korenjem in lešniki.



Sestavine:

2 jabolka
2 žlici svežega limoninega soka
200g korenja
50g rozin
50g lešnikov
1 dl polmastnega jogurta
svež pomarančni sok

Priprava

Jabolka operemo, olupimo in narežemo. Prelijemo jih z limoninim sokom.

Korenje operemo in naribamo. Dodamo ga k jabolkom.

Primešamo še rozine in sesekljane lešnike.

V posodici zmešamo jogurt in pomarančni sok in prelijemo preko sadja. Dobro premešamo.

49. Pečen puran z jabolki

Recept za pečenega purana z jabolki in suhimi slivami.



Sestavine:

4kg težkega purana
sol
popper
3 jabolka
8 suhih sliv
150g masla
voda

Priprava

Purana pripravimo za peko že prejšnji dan. Oplaknemo ga z vodo in popivnemo do suhega. Z zunanje in notranje strani ga natremo s soljo in poprom. Pustimo stati čez noč, da se razsoli.

Naslednji dan pripravimo nadev. Jabolkom izrežemo peščiča, suhe slive pa izkoščičimo. Jabolka in slive damo v purana. Dodamo tudi košček masla.

Purana zašijemo ob zadku in vratu. Povežemo bedra in peruti, da se meso enakomerno peče.

S hrbtom navzdol položimo purana v pekač. Prelijemo ga z vročim maslom.

Pekač damo v vročo pečico. Pri 150° C pečemo približno 3 ure.

Med pečenjem prilivamo v pekač vročo vodo, purana pa nekajkrat namažemo z maslom.

Pred koncem pečenja zvišamo temperaturo, da se skorjica lepo zapeče.

50. Mleto meso z jabolki

Recept za mleto meso z jabolki, paradižnikom in gorgonzolo.



Sestavine:

1 čebula
500g jabolk
2 žlici olja
500g mletega mesa
sol
popper
majaron
250g svežega paradižnika
200g gorgonzole

Priprava

Čebulo olupimo in narežemo.

Jabolka operemo in narežemo na tanke rezine.

V ponvi segrejemo olje in na njem prepražimo čebulo.

Dodamo mleto meso in pražimo toliko časa, da se meso popeče iz vseh strani. Solimo, popramo, ter dodamo majaron.

K mesu dodamo narezana jabolka in dušimo 10 minut.

Paradižnik operemo in narežemo. Dodamo ga k mesu. Dušimo še približno 10 minut.

Gorgonzolo narežemo in jo potresemo po mesu. Počakamo da se stopi.

Serviranje

Poleg mletega mesa z jabolki postrežemo krompir.

51. Piščančje meso z jabolki

Recept za piščančje meso v omaki z jabolki in rozinami.



Sestavine:

4 jabolka
2 žlici svežega limoninega soka
2 čebuli
1 strok česna
600g piščančjih prsi
sol
popper
3 žlice masla
2 žlici rozin
100ml belega vina
100ml zelenjavne juhe
curry

Priprava

Jabolka operemo, odstranimo pečke in narežemo na rezine. Pokapljamo jih z limoninim sokom. Čebulo in česen olupimo in sesekljamo.

4 piščančje zrezke operemo in osušimo. Nato jih solimo in popramo.

V ponvi segrejemo 2 žlici masla in na njem popečemo meso iz vseh strani. Pečemo približno 8 minut. Nato jih vzamemo iz ponve in shranimo na toplem. V ponev damo preostalo maslo, čebulo in česen. Nato dodamo še jabolka in rozine. Prilijemo belo vino in zelenjavno juho ter dušimo približno 10 minut. Omako solimo in popramo ter dodamo curry.

Meso ponudimo s pripravljeno omako.

52. Jabolčni hren

Recept za nariban hren z jabolki.



Sestavine:

1dl kisa
3 žlice hrena
750g jabolk
2 žlici sladkorja
sol

Priprava

Kis razredčimo z vodo in vanj vmešamo nariban hren.

Jabolka operemo, nastrgamo in dodamo k hrenu. Solimo, sladkamo in dobro premešamo.

Nasvet

Jabolčni hren lahko izboljšamo tako, da vanj vmešamo vino ali pomarančni sok.

53. Pečena gos z jabolki

Recept za pečeno gos z jabolki, korenjem in čebulo.



Sestavine:

3kg težka gos
majaron
peteršilj
sol
4 jabolka
3 čebule
3 korenče
lovorov list
0,5dl olja
jušna kocka

Priprava

Očiščeni goski odrežemo konice peruti in del vratu. Dobro jo operemo in osušimo.

Majaron in peteršilj na drobno sesekljamo. Dodamo sol, nato pa s tem natremo notranjo stran gosi.

Na zunanji strani jo natremo s soljo. Gos pustimo stati 1 uro.

Jabolka operemo, obrišemo in potisnemo v gos.

Peruti in bedra privežemo ob trup gosi.

V večjo, globljo posodo nalijemo 3 cm hladne vode in vanjo položimo gos. Posodo zapremo in postavimo na štedilnik. Ko voda zavre, temperaturo znižamo in gos dušimo 30 min.

Pečico segrejemo na 160° C. V pekač položimo razpolovljeno čebulo, korenček, lovrove liste. Nato v pekač položimo še gos. Prelijemo jo z vrelim oljem in položimo v pečico.

Med peko gos polivamo z vodo v kateri smo raztopili jušno kocko. Gos pečemo 45 min, nato jo obrnemo, ponekod zarežemo z nožem in jo pečemo še 1 uro in pol.

Gos rezrežemo po 10 min.



Veliko užitkov pri pripravi jesenskih jabolčnih dobrot in dober tek!

Želijo učenci in učitelji OŠ Adama Bohoriča Brestanica