



Glocal *Gourmet*

---

Lokalni okusi globalnih zgodb

Knjižica receptov  
poletnih goriških jedi



perla

hit universe of fun



**Matjaž Šinigoj**, vodja kuhinj v centru Perla, se kuhanju posveča z vsem srcem. Odlikujejo ga izkušnje, predvsem pa velika predanost, neomajna natančnost in zavidanja vredna ustvarjalnost. Nenehno raziskuje, odkriva nove okuse in kombinacije ter jih preverja v praksi. Doma je v Taboru nad Dornberkom, zato iz bogatega kulinaričnega izročila domače Goriške črpa navdih za marsikatero kuharsko mojstrovino, s katero razvaja tudi najzahtevnejše goste Perlinih restavracij.



## Recepti

Stopnja zahtevnosti priprave: 3



## Ooo, ti moja Goričanka (poletna verzija)

### **Paradižnikova krema**

Čebulo, korenje in zeleno operemo, očistimo in narežemo na kocke, prav tako paradižnike.

V kozico damo olje in maslo ter vso zelenjavo, narezano na kocke, razpolovljen strok česna in lovorjev list. Vse skupaj dušimo na malem ognju. Nato dodamo paradižnik ramati narezan na kocke in dušimo 10 do 15 minut. Dodamo še pelate, narezane na kocke in dušimo pribl. 20 do 30 minut. Vse skupaj spasiramo, prestavimo v drugo kozico in nadaljujemo s kuhanjem približno 10 do 15 minut, da se nam ustrezno zgosti. Solimo in popramo, po potrebi dodamo še žličko sladkorja. Za intenzivnejšo rdečo barvo lahko dodamo žličko paradižnikovega koncentrata.

### **Ječmenova rižota**

Vso zelenjavo operemo, očistimo in narežemo na kocke, v kozico damo olje in zelenjavo sprajžimo.

Ko je prepražena, dodamo led in zalijemo z vodo ter rahlo solimo, dodamo poper. Vreti mora približno 30 minut. Med vrenjem s penovko odstranujemo peno. Ko je kuhana, pustimo počivati 10 minut, nato odstranimo vejico lovorja in zmešamo s paličnim mešalnikom.

### **Sveži paradižnikovi**

**pelati** 500 g

**Paradižnik ramati** 500 g

**Bela čebula** 50 g

**Stebelna zelena** 40 g

**Olupljeno korenje** 50 g

**Strok česna**

**Oljčno olje** 20 g

**Maslo** 10 g

**Lovorjev list**

**Groba sol**

Zelenjavna osnova  
iz bučk

### **Odrezki in ostanki**

**bučk** 250 g

**Por (zeleni del)** 100 g

**Steblo zelene** 50 g

**Korenje** 50 g

**Čebula** 50 g

**Paradižnik ramati** 150 g

**Strok česna**

**Peteršiljevo steblo** 25 g

**Lovorjev list**

**Črni poper v zrnju**

**Oljčno olje, Fina sol**

## **Bučke in cvetovi bučk**

V kozici na olju prepražimo očiščeno in na kocke narezano šalotko, dodamo lovorjev list, na kocke narezane bučke, nato posolimo in dušimo do mehkega. Vmes prelivamo z bučkino osnovo.

Dušene bučke z vilico zmečkamo in dodamo baziliko, narezano na trakce ter posolimo.

## **Bučkini cvetovi**

Očistimo bučkine cvetove, pecelj odstranimo. Čebulo narežemo na kocke in jo prepražimo na oljčnem olju, da oveni, nato dodamo še sardelne fileje in podušimo, da se razpustijo. Kruh za toast narežemo na kocke.

Skuto spasiramo in dodamo nariban staran sir ter praženo čebulo s sardelnimi fileji. Vse skupaj po potrebi solimo in popramo.

Z nadevom napolnimo bučkine cvetove, jih zapremo, stisnemo, da nam nadev ne uhaja.

V ponev na segreto oljčno olje priložimo bučkine cvetove, pokrijemo in ugasnemo štedilnik.

## **Ječmen**

Posodo segrejemo, dodamo ječmen in ga na suho pražimo. Ko je pražen, ga zalijemo z vinom, dodamo na kocke narezano šalotko, ki smo jo predhodno sprazžili, zalijemo z osnovo in dušimo (pazimo da je na zob), dodamo dušene bučke, po potrebi še malo pokuhamo ali pa prelijemo z bučkino osnovo, v kolikor je presuha. Nato ugasnemo štedilnik, začnemo mešati in dodajamo postopoma olje, maslo in staran sir.

**Nasvet:** mešamo s leseno kuhalnico, ki ne poškoduje zrna.

## **Paradižniki**

Paradižnike operemo in prepolovimo. Nato jih solimo, popramo ter dodamo baziliko in oljčno olje. To dodajamo jedi, ko želimo imeti več svežine na krožniku.

## **Končna sestava krožnika**

V globok krožnik vlijemo 1 dl paradižnikove osnove, na sredino dodamo veliko žlico ječmenove rižote, na vrh ječmena postavimo bučkine cvetove in nato pokapamo z oljčnim oljem. Lahko dodamo tudi na suhi ponvi pražene drobtine, pokapane z oljčnim oljem.

## **Bučke in cvetovi**

**bučk** 200 g

**Šalotka** 20 g

**Bazilika** 10 g

**Olivno olje**

**Bučkina osnova**

**Lovorjev list**

**Tolminska skuta** 200 g

**Sardelni file** 50 g

**Kruh za toast**- 2 rezini

**Staran sir Tolminec**

**riban** 50 g

**Bazilika** 10g

**Mlada čebula s**

**stebлом** 60 g

**Olivno olje**

**Sol, Poper**

**Ječmen** (neobrušena ječmenova zrna) 300 g

**Na kocke narezana**

**šalotka** 20 g

**Belo vino** 40 g

**Bučkina osnova** cca 1 l

**Maslo** 60 g

**Oljčno olje** 50 g

**Staran sir Tolminc** 60 g

**Češnjev paradižnik** 40 g

**Zelen češnjev**

**paradižnik** 40 g

**Rumen češnjev**

**paradižnik** 40 g

**List bazilike, narezan**

**na trakce** 20 g

**Oljčno olje, Sol, Poper**



**2 postrvi**  
**Vejica timijana**  
**Oljčno olje** 50 g  
**Maslo** 30 g

**Ostanki postrvi**  
**(glava, kost in rep),**  
**grobo narezani**  
**Šalotka** 20 g  
**Bela čebula** 20 g  
**Por** 20 g  
**Stebila peteršilja** 20 g  
**Belo vino** 50 g  
**Vejica timijana**  
**Oljčno olje**

## Postrv po moje

*Postrvi očistimo, odstranimo drobovino, jih sfliramo. Odstranimo rebrne kosti ter obrežemo.*

*V vročo ponev nalijemo olje, nato dodamo postrv s kožo navzdol in vejico timijana. Ko vidimo, da je zakrknila, dodamo maslo. Ko se maslo raztopi, ponev nagnemo na stran in z žlico prelivamo z oljem, dokler postrv ni pečena.*

### **Ribja osnova**

*V kozici na olju prepražimo vso zelenjavo, ki smo jo narezali na kocke, ko ovne, dodamo ribjo kost, prepražimo in zalijemo z belim vinom. Ko vino izpari, dodamo mrzlo vodo (približno 1 l) in timijan.*

*Ko zavre, kuhamo še 20 minut na zmernem ognju in sproti odstranjujemo peno, ki se pojavi na vrhu. Ko se ohladi, ga še fino precedimo in odstranimo maščobo.*

## **Krompirjeva krema z limono**

Krompir olupimo in ga narežemo na kocke. Na oljčnem olju prepražimo na kocke narezano šalotko, ko oveni, dodamo krompir, ga prepražimo in zalijemo z ribjo osnovo (toliko, da ga prekrije), nato solimo in ga skuhamo do mehkega. Pazimo na ustrezno količino tekočine, nato zmiksamo v gladko kremo, ki ne sme biti prevodena ali preredka. Med miksanjem dodamo pol limoninega soka, pomešanega z oljčnim oljem. Po potrebi solimo in popramo.

## **Jajčevci**

Jajčevce na odprtem ognju opečemo do skoraj zažganega, nato postavimo v vročo pečico na 180 stopinj in pečemo od 30 do 35 min. Za ta postopek lahko uporabimo tudi žar.

Jajčevce nato ohladimo, odstranimo zažgane dele in z nožem grobo sesekljamo pečeno sredico.

Nato jih posolimo, dodamo oljčno olje in liste svežega majarona. Vse skupaj premešamo ter z žlicami oblikujemo žličnike. Po vrhu potresemo s solnim cvetom.

## **Listi rdeče pese**

Liste in stebela rdeče pese operemo in narežemo na kocke. V ponev nalijemo olje, strt česen, narahlo aromatiziramo. Nato odstranimo česen in dodamo mokre liste rdeče pese. Solimo in pokrijemo ter dušimo v lastni vodi. Na koncu dodamo par kapljic limoninega soka.

## **Končna sestava krožnika**

Dno krožnika prelijemo s krompirjevo kremo, nanjo položimo žličnik iz jajčevcev in poleg njega zapečeni file postrvi ter po sredini krožnika potresemo dušene liste rdeče pese.

**Mlad krompir, ki ne vsebuje preveč škroba** 600 g

**1 limona (neškropljena)**

**Šalotka** 60 g

**Ribja osnova**

**Oljčno olje**

**Sol, poper**

**Jajčevci** 300 g

**Oljčno olje** 20 g

**Vejica svežega majarona**

**Sol in solni cvet**

**Listi rdeče pese** 200 g

**Oljčno olje** 40 g

**Strok česna**

**Limonin sok** 20 g



**Mleko** 500 ml  
**4 rumenjaki**  
**Sladkor** 70 g  
**Škrob** 40 g  
**Ostra moka** 30 g  
**Strok vanilje**  
**Maslo** 50 g  
**Liker amaretto**  
**Stepena smetana** 150 g

**4 beljaki**, ki so ostali  
pri pripravi vaniljeve  
kreme  
**Sladkor** 240 g

**Breskev** 4 kom  
**Maslo** 40 g  
**Rjavi sladkor** 90 g  
**Janeževa zvezdica**  
**Cimetova skorja**  
**Vino sauvignon** 100 g

## Breskev

### Vaniljeva krema

Mleko zavremo, dodamo strok vanilje. Rumenjake gladko zmešamo s sladkorjem in dodamo škrob ter moko. Vse skupaj gladko razmešamo in postopoma dodajamo vroče mleko. Dobro premešamo ter postavimo nazaj v kozico. Na majhnem ognju vse skupaj dobro prevremo. Nato kremo prelijemo v kotliček in s šibo mešamo ter postopoma dodajamo maslo. Mešamo toliko, da se ohladi. Ohlajeni dodamo liker in rahlo umešamo stepeno smetano.

### Meringa

Beljake in polovico sladkorja stepemo. Ko postane sneg na pol čvrst, dodamo še ostalo polovico sladkorja in stepamo, dokler sneg ne postane popolnoma trd.

### Breskve

Breskve operemo, jih prerežemo čez polovico in odstranimo kost. Na notranjo stran jih povaljamo v rjavi sladkor, nato jih opečemo v ponvi z maslom ter zalijemo z vinom. Dodamo janežovo zvezdo in cimetovo skorjo ter pokuhamo, da se primerno zgosti.



## **Drobljenec**

Vse sestavine zmešamo. Maso z rokami razdrobimo in 10 do 15 min pečemo pri 170 °C.

Vaniljevo kremo s pomočjo dresirne vrečke nabrizgamo na krožnik v obliki črke S. Poleg položimo opečene breskve z omako, potresemo z drobljencem iz mandljev in nabrizgamo meringo, ki jo z brenerjem zapečemo na krožniku in okrasimo z vejicami mete.

**Sladkor v prahu** 100 g

**Maslo** 100 g

**Moka** 100 g

**Mandljeva moka**  
100 g





**Perla, Resort & Entertainment**

Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica

[www.perla-novagorica.com](http://www.perla-novagorica.com) | [www.hit.si](http://www.hit.si)