

Recepti:

### **TUNIN NAMAZ**

- 1 velika konzerva Rio mare
- 1 žlica kisle smetane
- 2 žlici margarine
- 1 žlica majoneze
- 1 čajna žlička gorčice
- 2 stroka česna
- 2 kisli kumarici
- nekaj zelenih oliv v slanici
- šopek petršilja
- nekaj lističev sveže bazilike
- sol
- poper



Tunino zdrobimo, ji prilijemo stopljeno, vendar dovolj hladno margarino, dodamo kislo smetano, majonezo in gorčico. Vse skupaj dobro premešamo, tako da dobimo gladko zmes. Začimbi in kumarici sesekljamo na drobno in jih vmešamo med tunino. Solimo in popramo po okusu. Namaz lahko postavimo za nekaj časa v hladilnik

### **RDEČE ZELENI NAMAZ**

- 500 g pol posnete skute
- 2 rdeče papriki
- 2 zeleni papriki
- 1 žlička soli
- poper
- 30 g peteršilja
- 100 g masla

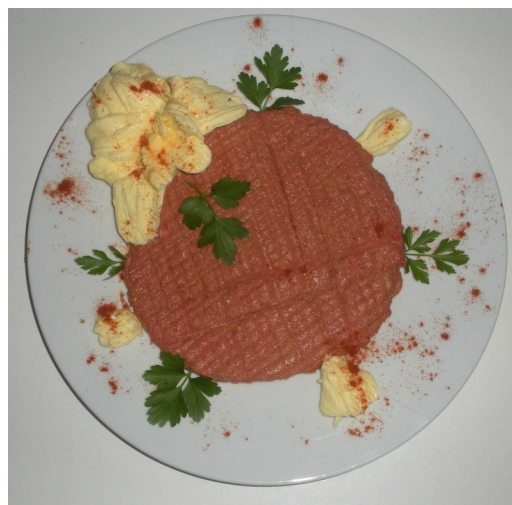
Paprike narežemo na drobne koščke, vse skupaj zmešamo in namažemo na polnozrnati kruh.

## TATARSKI BIFTEK

- ½ čebule ali 2 šalotki
- 3 kisle kumarice
- 10 kaper
- 10 sardelnih filejev (Ičun)
- 1 žlica gorčice
- 1 žlica majoneze
- 4 pekoče feferone
- 1 žlička rdeče mlete paprike
- 1 rumenjaki
- sol
- poper
- 20 dag pljučne govedine



Roža iz masla za dekoracijo



Tatarski biftek

Vse sestavine zmešamo v mešalniku, nato maso serviramo na krožniku. Za dekoracijo iz masla naredimo rožo in jo položimo na oblikovano maso.

## GOZDARSKA MALICA

- pol bel hlebec
- 2 klobasi
- sir
- čebula



Izdolbemo hlebec. Izvzet del kruha narežemo na kocke, narežemo še sir in klobase. Vse skupaj po tretjinah napolnimo izdolben hlebec. Čebulo narežemo na kolobarje in jo obesimo okoli hlebca.

## OBLOŽENI KRUHKI

- tunin namaz
- rdeče zeleni namaz
- sir
- različne vrste salam
- francoska štruca



Narežemo kruh ga namažemo z namazem. Obložimo ga po okusu.

## NAREZEK

- sir
- suha klobasa
- pršut
- šunkarica
- suha salama
- gobice
- lupina od paradižnika za oblikovanje rožice
- rdeča in zelena paprika za dekoracijo



Sestavine naložimo po občutku na krožnik in jih nato z papriko in paradižnikom dekoriramo.

## SADNA NABODALA

- 1 jabolko
- suhe slive
- suhe marelice
- sir narezan na kocke
- jagode
- grozdje
- melona



Po okusu nabodemo sadje na paličice ali zobotrebce in jih nato zapičimo v jabolko.

## MELONINA KOŠARICA

- melona
- grozdje



Izrezovanje košarice



napolnjena melonina košarica

Izdolbemo melono in jo ob strani poljubno obrežemo. Nato jo napolnimo z koščki melone in grozdem ali sadjem po okusu.

## JAGODNO VINO

- belo vino
- jagode
- sladkor



Jagode narežemo na koščke in jih prelijemo z vinom. Natočimo v kozarec in ga okrasimo z celo jagodo pomočeno v sladkor. Serviramo hladno.

## MARGERITA

- breskov gosti sok
- vodka z okusom breskve
- breskve narezane na krlje



Nataša med pripravo margerite

Kozarec napolnimo z drobnimi koščki ledu. Vanj natočimo 0,3 dcl vodke z okusom breskve in 2 dcl breskovega gostega soka. Na kozarec zatakemo na krljelj narezano breskev.

## FLAMBIRANA KAVA

- kava
- limonina lupina
- cimetovi klinčki
- 95 % alkohol



Skuhamo kavo. V limonino lupino zapičimo cimetove klinčke in jih polijemo z gorečim alkoholom. Nato gorečo lupino pomočimo v kavo.

Tina Jakič