

Gabriele Gugetzer • Karin Stahlhut

Lev

23. 7.–22. 8.

Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo

DEBORA

Vsebina

Uvod

Lev: moj prostor pod soncem 8

Predjedi

<i>Tarte flambee</i> – alzaška torta	20
Prepeličja jajca v gnezdu iz artičok	22
Lososovi paketki – vaš recept za uspeh	23
Italijanski prigrizki – <i>antipasti</i>	24
<i>Bruschetta</i> s paradižnikom	24
<i>Fagioli all'uccelletto</i>	25
Fižol s kozjim sirom	26
Solata iz šampinjonov	28
Korenčkova juha z zakuho iz rdeče paprike in krutoni	29
Solata <i>niçoise</i> s svežo tunino	30
Beneške pijače	32
<i>Rossini</i>	32
<i>Spritz</i> – špric	32
<i>Bellini</i>	32
Začinjeni piškoti k pijači	33
Francoska solata iz leče s sirom <i>cantal</i> in orehi	34
<i>Vitello tonnato</i>	35
Solata <i>frisée</i> k poširanim jajcem, slanino in krutoni	36

Glavne jedi

Škampi v vinski omaki – vaš recept za srečo	40
Pečenka v plaščku iz slanine z omako iz jurčkov k žličnikom	42
<i>Wan tan</i> – ravioli, nadevani z gobicami	44
Rižota z zelenimi beluši	45
<i>Paella Valenciana</i>	46
Piščančje prsi z libanonsko aromo orientalske kumine in kurkume	50
Pire iz čičerke	51
<i>Filet mignon</i> z artičokami in narastek <i>dauphinois</i>	52
Narastek <i>dauphinois</i>	52
<i>Canard en daube</i>	54
Losos s krompirjevo solato – vaš ljubezenski recept	56
Losos in rižota z agrumi	58
Solata <i>suši</i>	60
<i>Risi e bisi</i>	62
Ravioli z limonsko zeliščno aromo	66
Rdeče-beli-zeleni špageti	68
Testenine za prave moške	69

Poobedki

<i>Tarte au citron</i> – limonina torta s kandiranimi limonami . . .	72
Kolaček iz listnatega testa, polnjen s kozjim sirom in ledenim grozdjem	74
Pita z jabolki in dateljni	75
<i>Muffini</i> s sirom	76
Čokoladni kolač z mandljevo aromo	78
Smokve z aromatičnim prelivom	80
Zimska sadna solata k vaniljinemu sladoledu	81
<i>Panna cotta</i> – smetanasta strjenka s pinjencem in eksotičnim sadjem	82
Septembrske češplje z orehovim sladoledom	83
<i>Summer pudding</i> – angleška poletna sladica	84

Posebne strani leva

Svinjska ledvična pečenka z začinjenim malinovim kompotom – recept za “stresti iz rokava” . . .	88
Levov meni za uspeh	89
Levov meni za ljubezen	90
Levov meni za srečo	92

Seznam



Lev: moj prostor pod soncem

Najdete me lahko na slikovitem južnem otoku Finca, v gledališčih, igralnicah in gradovih, na modnih pistah in promenadah tega sveta, na državnih sprejemih in pri slavnih draguljarjih, na igrišču za golf, v kabrioletu, na kratko: vedno me najdete v središču pozornosti in pod soncem. To je moje običajno mesto. Tukaj slavim kredo svojega obstoja, ki ga nam levom zapojejo že v zibki:

Si nekaj edinstvenega, ti si zvezda!

Zelo mi je žal, dragi raki, kozorogi in device, da vas tolikšna samozavest prav mučno vznemirja. Toda kaj naj storim, če se po mojih žilah pretaka zlato in se moje telo blešči kot kraljevsko rdeč rubin in svetlo srebrn diamant, ki ustrezata mojemu zvezdnemu znamenju?

Predjedi



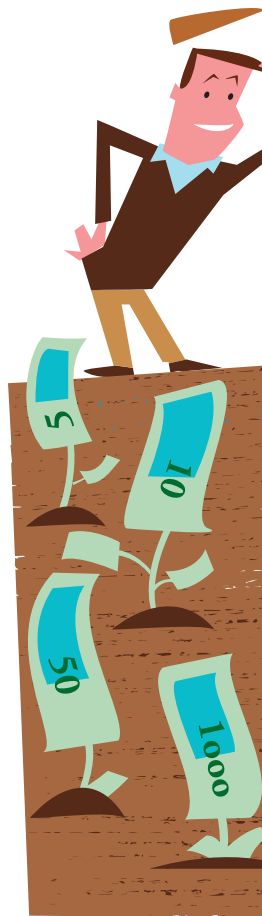
Lososovi paketki – *vaš recept za uspeh*

Kadar bi se levu prilegla kakšna shujševalna kura, ki se je sicer brani, vam priporočamo to elegantno, pa vendar preprosto predjed; poleg drugih odličnih lastnosti ima losos izredno malo kalorij. Najboljši je seveda divji, dober pa je tudi biološko gojeni losos.

30 dag lososa brez
kože, drobno sesek-
ljanega
2 limeti ali limoni
morska sol in črni po-
per *maestro*
1 šopek drobnjaka,
drobno sesekljanega,
ali drobnjak *maestro*
20 dag dimljenega
lososa (po sredini raz-
polovimo)

Sesekljeni lososov file pokapamo s sokom 1 lime-
te, previdno solimo in popoprano. Pokrijemo in
mariniramo 40 minut. Marinado odlijemo. Zme-
šamo s preostalim sokom limete ali limone in
kolobarčki drobnjaka, začinimo. Preliv dodamo
z žlico na sredino dimljenega lososa, potolčemo
široke robove in zavijemo kot paketek. Postreže-
mo na velikem pladnju.

Glavne Jedi



Rižota z zelenimi beluši

Zeleni beluši vsebujejo mnogo več vitaminov (beta karoten, ki v telesu lovi drzne proste radikale, ob tem pa še vitamin C) kot beli beluši. Prav tako bodo rižoto lepo popestrili. In leva lahko z lepoto zlahka zapeljemo.

80 dag zelenih belu-
šev (olesenele dele
odlomimo), narezanih
na 3 cm široke koščke
(pazimo, da ne poško-
dujemo vršičkov)

2 žlici ekstra deviške-
ga oljčnega olja

3 žlice masla

1 čebula, drobno se-
sekljana

35 dag riža za rižote

0,5 dl suhega vermuta
noilly prat (ali druge-
ga)

1 l čiste kokošje juhe
morska sol in črni po-
per *maestro*

10 dag naribanega tr-
dega sira ali poltrdega
sira šmarski trapist

Beluše kuhamo v malo slanice 3 minute in vodo odlijemo. Beluševe vršičke prihranimo za pozne-
je. Preostale beluše in oljčno olje pretlačimo s paličnim mešalnikom v pire. V loncu razpustimo maslo. Na nizki temperaturi pražimo čebulo, da postekleni. Primešamo riž; vsa riževa zrna naj bodo namaščena z oljem. Zalijemo z vermutom *noilly prat* (ali drugim). Pri nizki temperaturi po zajemalkah dodajamo kokošjo juho; mešamo tako dolgo, da riž poseša vso tekočino. Ko je riž že mehak, primešamo pretlačene beluše ter aromatiziramo s soljo, črnim poprom in naribanim sirom. Rižoto razdelimo na štiri krožnike, okra-
simo z beluševimi vršički in postrežemo.

Poobedki

Zimska sadna solata k vaniljinemu sladoledu

Tudi zima nam nudi lepe strani, čeprav je za levov okus “njegovo” sonce v tem času nekoliko prenizko na nebu.

50 dag klementin,
olupljenih, navpično
narezanih na tanke
rezine
30 dag ličija, oluplje-
nega in z odstranje-
nim jedrom
2 žlici vode iz cvetov
pomarančevca
1 žlica sirupa *grena-
dine*
30 dag sladoleda z
okusom vanilje

Klementine in ličije pripravimo v posodo in poka-
pamo z vodo iz cveta pomarančevca in sirupa
grenadine. Pokrijemo in pustimo 30 minut. Van-
iljin sladoled pripravimo v štiri skodelice za sla-
doled in dodamo sadno solato.



Posebne strani leva

Naš značaj oblikuje ozračje toplega poletja: levi smo topli, pristrčni, velikodušni, blestimo, nosimo v srcu sonce in žanjemo ogromno energije, ki nam je pripravi življenje na pretek. Pogumno in budno se spopademo z izzivi, očarljivi in predrzni kot smo, pa se katapultiramo v prvo ligo. Kot to zmore oven, lahko tudi mi premikamo gore. Vendar, med nami, mi levi se tega lotimo na bolj prefinjen način ...



LEV. Astrorecepti. Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo.

Avtorici: Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut

Ilustrirala: Josephine Warfelmann

Prevedla: Mojca Žvajker

Slovensko izdajo priredil: Janislav Peter Tacol

Lektorirala: mag. Breda Sivec

Izdala in založila: DEBORA, Ljubljana

Za založbo: Janislav Peter Tacol

Grafična priprava: DEBORA, Ljubljana

Tisk in vezava: SCHWARZ, Ljubljana

© 2005 Neuer Umschau Buchverlag GmbH, Neustadt an der Weinstraße

© 2006 Debora, Ljubljana za izdajo v slovenskem jeziku

Avtorici in založba so nasvete v tej knjigi skrbno preučili in preverili, vendar za vsebino knjige ne jamčijo. Avtorici in založba ne odgovarjajo za telesne poškodbe ter osebno, materialno in premoženjsko škodo.

Vse pravice, še posebno pravici razmnoževanja in prevajanja, so pridržane. Noben del te knjige se brez pisnega dovoljenja založbe (lastnice avtorskih pravic za slovensko izdajo) ne glede na odločitev avtorjev izvornika ne sme v nobeni obliki reproducirati (s fotokopiranjem, z mikrofilmanjem ali drugim postopkom) ali z uporabo elektronskih sistemov predelovati, kopirati, tiskati, razmnožiti ali razširjati. Brez pisnega dovoljenja založbe (lastnice avtorskih pravic za slovensko izdajo) je prepovedano javno objavljati knjige ali njenih delov, distribuiranje in dajanje v najem.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.55:133.52(083.12)

GUGETZER, Gabriele-Sabine

Astrorecepti : kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo. Lev / Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut ; [ilustrirala Josephine Warfelmann ; prevedla Mojca Žvajker ; slovensko izdajo priredil Janislav Peter Tacol]. - Ljubljana : Debora, 2007

ISBN 978-961-6525-36-7

1. Stahlhut, Karin
236171520

Spletna knjigarna
založbe DEBORA:

www.debora.si

Spletna stran DEBORE
o prehrani:

www.najhrana.si