



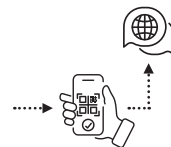
BUGATTI®

KNJIGA RECEPTOV

Cast iron Casserole-Grill Pan 2 in 1

SI

BRESKOV POTRESENEC



Sestavine

1 kg	breskev, izkoščičenih in narezanih
200 g	granuliranega sladkorja, razdeljenega
1 žlica	koruznega škroba
225 g	večnamenske moke
1,5 žličke	pecilnega praška
1/2 žličke	soli
115 g	nesoljenega masla, hladnega
240 ml	mleka

Navodila

1. Pečico segrejemo na 190°C. V litoželezni posodi zmešamo breskve s 100 g sladkorja in koruznim škrobom.
2. V skledi zmešamo moko, preostali sladkor, pecilni prašek in sol, nato dodamo maslo, dokler zmes ne postane podobna grobim drobtinam. Postopoma vmešamo mleko, nato pripravljeno testo s pomočjo žlice enakomerno razporedimo po breskvah v litoželezni posodi.
3. Pečemo v predhodno ogreti pečici približno 40 do 45 minut, dokler površina ne postane zlatorjava in breskve mehurčaste.



20 min



45 min



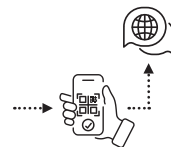
190 °C



NASVETI:

V sezoni uporabite sveže breskve.

TELEČJA KRAČA NA MILANSKI NAČIN



20 min



2 ur



160 °C



Sestavine

- 4 telečje krače
- 2 žlici olivnega olja
- 1 čebula, sesekljana
- 2 korenčka, sesekljana
- 2 stebli zelene, sesekljani
- 2 stroka česna, nasekljana
- 1 skodelica belega vina
- 2 skodelici goveje juhe
- 1 pločevinka narezanih paradižnikov
- 1 lovorjev list
- 2 žlici sesekljanega svežega peteršilja
- Sol in poper po okusu
- Lupina 1 limone

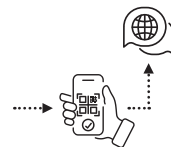
Navodila

1. Pečico segrejemo na 160°C. Telečje krače posolimo in popoprmo.
2. V litoželezni posodi na srednjem ognju segrejemo olivno olje, na katerem z vseh strani popečemo telečje krače. Ko so popečene, jih preložimo na krožnik in začasno postavimo na stran.
3. V isti litoželezni posodi prepražimo čebulo, korenje, zeleno in česen, dokler se ne zmehčajo. Nato zalijemo z vinom ter dušimo, toliko časa, da se količina vina zmanjša za polovico.
4. Popečene telečje krače vrnemo v litoželezno posodo, nato dodamo govejo juho, paradižnike in lovorjev list. Pokrijemo s pokrovom in prestavimo v ogreto pečico. Kuhamo približno 2 uri, dokler se meso ne zmehča.
5. Pred serviranjem, po vrhu potresemo sesekljan svež peteršilj in sveže naribano limonino lupinico.

NASVETI:

Za boljši okus priporočamo uporabo kakovostnega belega vina

KRUH BREZ GNETENJA



18 ur



45-60 min



180 °C



Sestavine

600 g	večnamenske moke
400 ml	mlačne vode
1 čajna žlička	instant kvasa
2 čajni žlički	soli

Navodila

1. V veliki skledi združimo vse sestavine in mešamo, dokler zmes ni kosmata. To naj traja približno 1 minuto.
2. Skledo pokrijemo s plastično folijo ali čisto kuhinjsko krpo in pustimo testo počivati na sobni temperaturi 12-18 ur. V tem času se bo testo dvignilo in postalo mehurčkasto.
3. Ko je testo pripravljeno, segrejemo pečico na 230°C. Medtem ko se pečica segreva, postavimo litoželezno posodo s pokrovom v pečico, da se tudi posoda segreje.
4. Medtem testo prestavimo na dobro pomokano površino in ga s pomokanimi rokami dvakrat prepognemo nase. Nato ga ohlapno pokrijemo s plastično folijo in pustimo počivati približno 15 minut.
5. Testo oblikujemo v kepo, pri čemer uporabimo toliko moke, da se ne oprijema površine ali vaših rok.
6. Previdno vzamemo segreto litoželezno posodo iz pečice ter dvignemo pokrov. Ročno oblikovano testo nežno spustimo v posodo. Videz morda ni popoln, a to je v redu.
7. Posodo s kruhom pokrijemo in pečemo 30 minut. Nato odstranimo pokrov ter kruh pečemo še 15-30 minut, da se lepo zapeče in dobi hrustljivo zlato skorjo.

NASVETI:

Dolg čas počitka testa omogoča, da se gluten lepo razvije, in ni potrebe po gnetenju

BUGATTI®