

NOMINIRANA MEĐU JEDANAEST KNJIGA ZA NAJBOLJU KUHARICU GODINE NA SVIJETU

MA SUISSE IRMA DÜTSCH

WEBERVERLAG.CH
FOTOGRAFIJE: LENA KA
JEZIK: NJEMAČKI
ZEMLJA: ŠVICARSKA

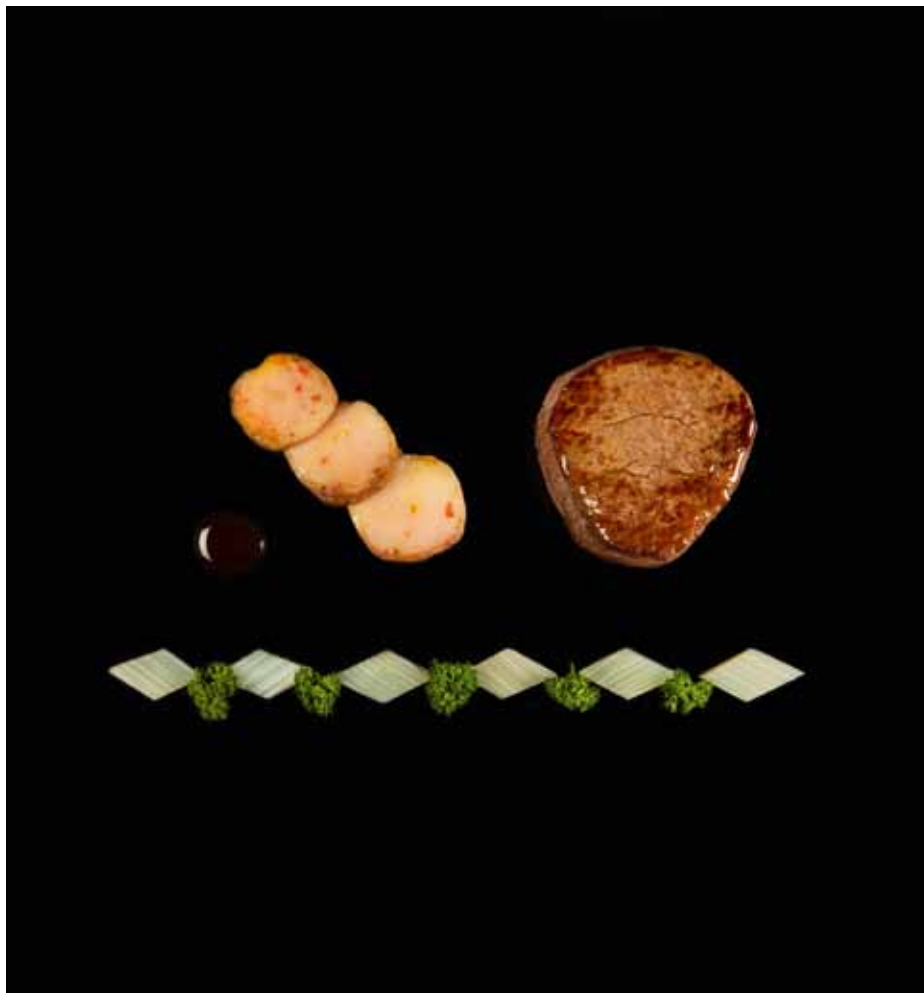
Ma Suisse je više od obične zbirke recepata. Slijedite *Michelinovu* šeficu Irmu Dütsch na njezinu putovanju po kantonima Švicarske i otkrijte znamenitosti i specijalitete svake regije. Bilo da je riječ o tradicionalnim jelima kao što su *papet vaudois* ili *ofeturlı* iz Einsiedeln, autohtonim proizvodima poput *schabziger* iz Glarusa i *belper knolle*, lokalnim proizvodima kao marelice Valaisan ili mrkve iz Küttigena – više od šezdeset recepata posvećenih tipičnim domaćim proizvodima i tradicionalnim švicarskim jelima s pomakom. Knjiga *Ma Suisse* idealan je dar za ljubitelje kuhanja i Švicarske.

Torta od mrkve iz Aargau

JAJA	5
MASLAC	150 G
ŠEĆER	150 G
MLIJEKO	50 ML
MLJEVENI ORASI	100 G
KORICA LIMUNA	½
CIMET	½ ŽLIČICE
MRKVE	240 G
OŠTRO BRAŠNO	175 G
PRAŠAK ZA PECIVO	12 G
ŠEĆERNA GLAZURA	100 G
MRKVICE OD MARCIPANA	8-10

1. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Maslac i 100 g šećera mutite dok ne postanu kremasti, dodajte žumanjke jedan po jedan. Nakon toga dodajte mlijeko, orahe, koricu limuna, cimet i mrkve (oprane i sitno naribane) zajedno s prosijanim brašnom i praškom za pecivo. Bjelanjak i preostalih 50 g šećera istucite i dodajte smjesi.
2. Smjesu izlite u namašćeni kalup i pecite 1 h na temperaturi od 190 °C. (Probajte čačkalicom je li tijesto pečeno).
3. Ostavite da se ohladi i izvadite iz kalupa. Šećernu glazuru zagrijte na 35 °C i njome premažite površinu kolača. Ukrasite mrkvicom od marcipana.





Filet bizona s celinščicom

CELINŠČICA	400 G
LIMUN	1
MASLAC	20 G
GOVEĐA KOŠTANA SRŽ	200 G
FILETI BIZONA	4 PO 150 G
SOL, PAPAR	
SUNCOKRETOVO ULJE	

1 Od peteljki celinščice odstranite konce te je rombasto narežite. Nakon toga blanširajte je u vodi s limunom i soli te je zatim kratko pecite na maslacu i začinite. Goveđu koštanu srž narežite na 5 mm debele šnite i začinite, kao i filete od bizona. Ispecite na vrelom suncokretovu ulju.

2 Koštanu srž posložite na celinščicu ili meso te u salamanderu gratinirajte.

Glarner-ravioli s nasjeckanim kruškama u šećeru

TIJESTO

SIR SCHABZIGER	½
SVJEŽI KOZJI SIR	½
BRAŠNO ZA PAŠTU	400 G
JAJA	200 G
MASLINOVO ULJE	10 ML
VODA	10 ML
SOL	
JAJE ZA PREMAZIVANJE	1
MASLAC	

NAREZANE KRUŠKE U ŠEĆERU

KRUŠKE	2-3
ŠEĆER	50 G

1 Za pripremu tijesta: sireve pomiješajte. Sve sastojke osim sira pomiješajte u drugoj posudi te dobiveno tijesto s pomoću sprave za rezance izvaljajte na debljinu od 1 mm. Izrežite na rombove, dodajte 1 žličicu smjese od sira, a rubove premažite jajem. Tijesto savinite i utisnite. Kuhajte u slanoj vodi te naknadno kratko pecite u tavi na maslacu.

2 Za pripremu narezanih krušaka u šećeru: Kruške ogulite i narežite na tanke komade. Karamelizirajte u šećeru te ih pomiješajte s raviolima i poslužite.



Špecle sa špinatom i alpskim sirom

BRAŠNO	300 G
BRAŠNO OD DURUM-PŠENICE	100 G
MLIJEKO	100 ML
JAJA	4
SOL, PAPAN	
MUŠKATNI ORAŠČIĆ	
SKUHANI ŠPINAT	100 G
MASLAC	
ALPSKI SIR <i>GLARNER</i>	

- 1 Sve sastojke za tijesto dobro pomiješajte te mijesite dok se ne pojave bijeli mjehurići. Naknadno začinite. Špatulicom za špecle odvajajte male količine tijesta i kuhajte ga u slanoj vodi. Plutajuće špecle izvadite iz vode te ispecite na maslacu.
- 2 Dodajte skuhani i sitno sjeckan špinat i pospite naribanim alpskim sirom.

