



GRŠKI RECEPTI



KAZALO

Uvod	4
Domači pita kruh	5
Melitzanosalata (namaz iz dimljenih jajčevcev)	6
Fava (pire iz rumenega graha)	7
Polnjene gobe	8
Souvlaki s pita kruhom in jogurtovo omako	9
Kretski pečen krompir s sirom Anthotyros	10
Marinirane olive	11
Htipiti (stepena feta)	11
Dakos	12
Solata s krompirjem in apaki dimljeno svinjino	12
Hrustljava feta z marelično kremo	13
Ocvrte bučke z jogurtovo omako	13
Sotirane gobice z zelišči in oljčnim oljem	14
Lignji z aoli omako	14
Marinirana hobotnica na žaru	15
Prigrizki s svinjino in mini pita kruhki	15

Krompirjev "ofti"	16
Briam (sezonska zelenjava iz pečice)	17
Dagnje na "Saganaki" način	18
Keftedakia (grške mesne kroglice)	19
Soutzoukakia	20
Tzaziki	21
"Bekri Meze" (počasi kuhana svinjina)	22
Jajčevci "Papoutsaki"	23
Kontosouvli s svinjino	24
Kozice na "Saganaki" način	25
Bourekakia	26
"Zero-waste" zeliščna sol	27
"Zero-waste" pomarančni džem	27
Testo za testenine iz suhega kruha	28
Testo za testenine iz kruha z drožmi	28
"Zero-waste" pesto iz zelišč	29
Taramas (namaz iz iker)	30

UVOD

Knjižica Grški recepti je nastala na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Maribor v sklopu Erasmus+ projekta v sodelovanju s kretskim kuharskim mojstrom Steliosom Fanourakisom.

Chef Fanourakis je svojo kulinarično kariero začel pri dvajsetih letih. Po dveletnem študiju na kulinarični šoli na Kreti je svoje znanje nadgrajeval v tujini (Nemčija, Avstrija, Švica). Danes ima na Kreti svojo priznano restavracijo Le Petite Fleur.

Knjižica receptov je nastala v času gostovanja chefa Fanourakisa na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Maribor, med 26. in 31. januarjem 2026.



Sofinancira
Evropska unija



Erasmus+



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM MARIBOR

Domači pita kruh

Sestavine

- 220 g vode
- 100 ml mleka
- 10 g sladkorja
- 10 g soli
- 15 ml oljčnega olja
- 20 g svežega kvasa
- 500 g večnamenske moke

Postopek

1. V skledi zmešamo mleko, vodo in sveži kvas. Mešamo, dokler se kvas popolnoma ne raztopi.
2. Dodamo moko in mešamo, da se sestavine povežejo.
3. Dodamo sol in oljčno olje ter gnetemo, da dobimo gladko testo.
4. Testo prestavimo v rahlo naoljeno skledo, pokrijemo s plastično folijo ali kuhinjsko krpo ter pustimo vzhajati 1 uro.
5. Testo položimo na pomokano delovno površino in ga razdelimo na 110-gramske kroglice.
6. Kroglice pustimo vzhajati še 10 do 15 minut.
7. Vsako kroglico razvaljamo v okrogel disk (pito).
8. Medtem ko razvaljano testo počiva, segrejemo ponev. Po približno 10 minutah vsak disk ponovno rahlo razvaljamo, nato pa spečemo na rahlo naoljeni segreti ponvi.
9. Pečene pite rahlo posolimo, zložimo na krožnik ter jih pokrijemo s kuhinjsko krpo, da ostanejo tople in mehke.



Melitzanosalata (namaz iz dimljenih jajčevcev)

Sestavine

- 2 velika jajčevca
- 2–3 žlice ekstra deviškega oljčnega olja
- strok česna
- sok polovice limone
- sol
- svež peteršilj

Postopek

1. Cele jajčevce pečemo neposredno nad plamenom ali v pečici na 220 °C, približno 30–40 minut.
2. Dokler so še topli, oluščimo kožo in odstranimo semena.
3. Jajčevce grobo nasekljamo ali na hitro zmiksamo (ne preveč, da ne nastane pire).
4. Dobljeno zmes zmešamo z oljčnim oljem, nasekljanim česnom, limoninim sokom in soljo.
5. Dodamo svež peteršilj.

Za bolj intenziven okus lahko po vrhu namaza pokapljamo nekaj kapljic dimljenega oljčnega olja.



Fava (pire iz rumenega graha)

Sestavine

- 250 g rumenega graha (polovičke)
- majhna čebula
- 700 ml vode
- sol
- ekstra deviško oljčno olje
- opcijsko: timijan, lovorjev list

Postopek

1. Čebulo nasekljamo.
2. Grah dobro speremo ter ga damo v posodo s čebulo in vodo. Po želji dodamo lovorjev list.
3. Postavimo na zmerni ogenj in kuhamo približno 40 minut, da grah postane mehek.
4. Odstranimo lovorjev list. Grah in vodo, v kateri se je kuhal, zmešamo v pire oz. gladko maso.
5. Začinimo s soljo in dodamo oljčno olje.



Polnjene gobe

Sestavine

- 12 velikih šampinjonov
- majhna bučka (cukini) ali druga sezonska zelenjava
- strok česna
- svež peteršilj, timijan
- oljčno olje
- sol in poper

Postopek

1. Iz šampinjonov odstranimo bete, ki jih fino sesekljamo.
2. Sesekljamo česen in majhno bučko oz. drugo sezonsko zelenjavo, ki nam je na voljo.
3. V ponvi na oljčnem olju hitro popražimo sesekljane bete, česen in zelenjavo.
4. Dodamo sveža zelišča (peteršilj, timijan), po okusu začinimo s soljo in poprom.
5. Šampinjone napolnimo s pripravljeno zmesjo.
6. Pečemo v pečici na 180 °C približno 15–18 minut.

Če želimo še dodatno izboljšati okus, lahko po gobah posujemo sir galomyzithra (svež ovčji ali kozji sir, značilen za Kreto).



Souvlaki s pita kruhom in jogurtovo omako

Sestavine

Za souvlaki:

- 600 g svinjskega pleča
- 3 žlice oljčnega olja
- sok limone
- 2 stroka česna
- origano
- sol in poper

Za jogurtovo omako:

- 200 g grškega jogurta
- limonina lupinica
- limonin sok
- oljčno olje
- sol

Postopek

1. Svinjino narežemo na večje kocke in pripravimo marinado iz oljčnega olja, strtega česna, začimb in limoninega soka. Mariniramo 2–12 ur.
2. Svinjino nabodemo na lesena nabodalca.
3. Pečemo na žaru ali ponvi približno 10–15 minut.
4. Pogrejemo pita kruh.
5. Pripravimo jogurtovo omako. Zmešamo jogurt z limonino lupinico, nekaj kapljicami limoninega soka, oljčnim oljem in soljo.
6. Souvlaki postrežemo s pita kruhom in jogurtovo omako.



Kretski pečen krompir s sirom Anthotyros

Sestavine

- 800 g krompirja
- sončnično ali oljčno olje za cvrtje
- 120 g drobljenega sira Anthotyros
- posušen origano ali svež timijan
- sol

Postopek

1. Krompir operemo in narežemo na kocke ali krhlje.
2. V ponvi segrejemo olje za cvrtje.
3. Krompir ocvremo do zlato rjave barve.
4. Še vroč krompir posujemo z drobljenim sirom Anthotyros in svežimi zelišči.

Če želimo jed še izboljšati, lahko po krompirju posujemo tudi dimljeno sladko papriko ali svežo limonino lupinico.



Marinirane olive

Sestavine

- 300 g mešanih oliv
- pomarančna lupinica
- limonina lupinica
- strok česna
- 10 ml limoninega soka
- 40 ml ekstra deviškega oljčnega olja
- origano



Postopek

1. Vse sestavine zmešamo v skledi in pustimo marinirati vsaj dve uri.
2. Postrežemo.

Htipiti (stepena feta)

Sestavine

- 200 g feta sira
- 80 g pečene rdeče paprike
- 40 g sušenih paradižnikov
- 40 ml oljčnega olja
- 30 g grškega jogurta
- ščep čili semen

Postopek

1. Vse sestavine zmešamo v skledi.
2. Stepemo z ročnim mešalnikom, da nastane gladka zmes.
3. Postrežemo.



Dakos

Sestavine

- 4 kosi ječmenovega prepečenca
- 300 g zrelega naribanega paradižnika
- 120 g sira anthotyros ali myzithra
- 40 ml oljčnega olja
- 2 g origana
- sol

Postopek

1. Ječmenov prepečenec na rahlo omočimo z vodo.
2. Nadevamo s paradižnikom, sirom, oljem in origanom.

Solata s krompirjem in apaki dimljeno svinjino

Sestavine

- 600 g krompirja
- 120 g apaki dimljene svinjine
- 20 g peteršilja

Za preliv:

- 40 ml oljčnega olja
- 15 g gorčice
- 10 g medu
- 15 ml limoninega soka

Postopek

1. Kocke krompirja skuhamo.
2. Apaki narežemo na kocke in popražimo v ponvi.
3. Kuhan krompir zmešamo z apaki svinjino in prelijemo s prelivom.
4. Posujemo s svežim peteršiljem.

Hrustljava feta z marelično kremo

Sestavine

Za feta sir:

- 200 g feta sira
- 40 g moke
- 1 jajce
- 60 g krušnih drobtin
- olje za cvrtje

Za marelično kremo:

- 80 g marelične marmelade
- 10 ml limoninega soka

Postopek

1. Feta sir paniramo (moka → jajce → drobtine).
2. Olje segrejemo na 170 °C. Feto cvremo približno dve minuti.
3. Marelično marmelado segrejemo v kozici in prilijemo limonin sok.
4. Postrežemo.

Ocvrte bučke z jogurtovo omako

Sestavine

Za bučke:

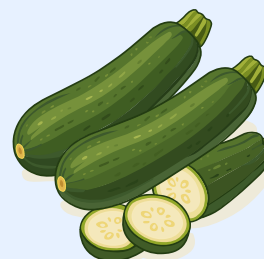
- 400 g narezanih bučk
- 50 g moke
- olje za cvrtje

Za jogurtovo omako:

- 200 g grškega jogurta
- 10 ml limoninega soka
- strok česna
- 20 ml oljčnega olja
- sol

Postopek

1. Bučke pomokamo in ocvremo do hrustljavega.
2. V skledi zmešamo vse sestavine za jogurtovo omako.
3. Postrežemo.



Sotirane gobice z zelišči in oljčnim oljem

Sestavine

- 400 g gobic
- 20 ml oljčnega olja
- 20 g masla
- strok česna
- 10 g mešanih zelišč
- sol

Postopek

1. Gobice očistimo in narežemo.
2. Sotiramo na vroči ponvi.
3. Dodamo česen, zelišča in maslo.

Lignji z aoli omako

Sestavine

Za lignje:

- 400 g lignjev, narezanih na obročke
- 60 g moke
- olje za cvrtje

Za aoli omako:

- 150 g majoneze
- strok česna
- 10 ml limoninega soka
- 10 ml oljčnega olja

Postopek

1. Lignje posujemo z moko in ocvremo. Olje predhodno segrejemo na 180 °C. Cvreemo največ 90 sekund.
2. Zmešamo vse sestavine za aoli omako.
3. Postrežemo.

Marinirana hobotnica na žaru

Sestavine

- 600 g kuhane hobotnice
- 30 ml oljčnega olja
- 10 ml limoninega soka
- origano

Postopek

1. Hobotnico popečemo na žaru.
2. Še toplo premažemo z zmesjo oljčnega olja, limoninega soka in origana.

Prigrizki s svinjino in mini pita kruhki

Sestavine

- 600 g svinjega pleča
- 30 ml oljčnega olja
- 2 stroka česna
- 3 g origana
- 10 ml limoninega soka
- sol

Postopek

1. Svinjino narežemo na kocke, ki jih popražimo v vroči ponvi.
2. Še vročim dodamo limonin sok, sesekljan česen in origano.
3. Pita kruhke pogrejemo.
4. Postrežemo.

Krompirjev "ofti"

Sestavine

- 800 g krompirja
- 60 ml oljčnega olja
- 20 ml limoninega soka
- 3 g origana
- sol

Postopek

1. Krompir operemo in narežemo na krlje. Prelijemo z oljčnim oljem.
2. Pečico segrejemo na 190 °C.
3. Pečemo približno 45 minut.
4. Pečen krompir posujemo z origanom in limoninim sokom.
5. Postrežemo.

Briam (sezonska zelenjava iz pečice)

Sestavine za 4 porcije

- 300 g krompirja
- 250 g bučk
- 250 g jajčevcev
- 200 g paprike
- 150 g čebule
- 2 stroka česna
- 300 g naribanega paradižnika
- 80 ml ekstra deviškega oljčnega olja
- 5 g origana
- 5 g svežega peteršilja
- sol in poper
- opcijsko: 80 g drobljenega feta sira

Postopek

1. Krompir narežemo na krhle. Bučke, papriko in čebulo narežemo na tanke trakove. Jajčevce narežemo na kocke.
2. Pečico segrejemo na 180 °C (ventilacija).
3. Vso zelenjavo damo v globok pekač. Dodamo česen, paradižnik, oljčno olje, origano, sol in poper. Premešamo.
4. Pekač pokrijemo z aluminijasto folijo in pečemo 35 minut.
5. Odstranimo folijo, premešamo zelenjavo in pečemo še 25–30 minut, da zelenjava karamelizira.
6. Postrežemo s svežim peteršiljem in feta sirom.



Dagnje na "Saganaki" način

Sestavine za 4 porcije

- 1 kg svežih očiščenih dagnj
- 30 ml oljčnega olja
- 100 g čebule
- 2 stroka česna
- 150 ml belega vina
- 400 g paradižnikove mezge
- 1 čajna žlička sladkorja
- ½ čajne žličke čilija
- 5 g origana
- 80 g drobljenega feta sira
- svež peteršilj

Postopek

1. Na oljčnem olju v ponvi prepražimo nasekljano čebulo. Dodamo sesekljan česen in popražimo.
2. Ponev deglaziramo z vinom in reduciramo.
3. Dodamo paradižnikovo mezgo, čili in origano. Pustimo na zmernem ognju približno 10 minut.
4. Dodamo dagnje in kuhamo 4–5 minut oz. dokler se školjke ne odprejo.
5. Dodamo feta sir in svež peteršilj.
6. Postrežemo s popečenim kruhom.



Vse školjke, ki se pri kuhanju ne odprejo, zavržemo.

Keftedakia (grške mesne kroglice)

Sestavine za 4 porcije oz. 16 mesnih kroglic

- 500 g mlete govedine
- 80 g naribane čebule
- 60 g namočenega kruha
- jajce
- 2 stroka česna
- 15 g peteršilja
- 5 g suhe mete ali origana
- 20 ml oljčnega olja
- sol in poper
- moka
- olje za cvrtje

Postopek

1. V posodi zmešamo vse sestavine, da se med seboj povežejo.
2. Zmes postavimo v hladilnik za 20 minut.
3. Oblikujemo 30–35 g kroglice, ki jih rahlo posujemo z moko.
4. V ponvi segrejemo olje za cvrtje do 170–172 °C. Mesne kroglice cvremo 4–5 minut, pri tem jih sproti obračamo.
5. Ocvrte mesne kroglice postavimo na papirnato brisačko, da z njih odteče odvečno olje.



Soutzoukakia

Sestavine za 4 porcije oz. 16 mesnih kroglic

Za mesne kroglice:

- 500 g mlete govedine
- 80 g naribane čebule
- 60 g namočenega kruha
- jajce
- 2 stroka česna
- 10 g peteršilja
- 5 g mlete kumine
- 2 g cimeta
- 20 ml olivnega olja
- sol in poper
- moka
- olje za cvrtje

Za paradižnikovo omako:

- 30 ml oljčnega olja
- 100 g čebule
- 2 stroka česna
- 400 g paradižnikove omake
- 150 ml jušne osnove ali vode
- 1 čajna žlička sladkorja
- ½ čajne žličke kumine
- lovorjev list

Postopek

1. V skledi zmešamo vse sestavine za mesne kroglice. Pustimo počivati v hladilniku vsaj 20 minut.
2. Oblikujemo 30–35 g podolgovate svaljke.
3. Na hitro ocvremo v olju, ki smo ga prehodno zagreli na 170–175 °C, da se svaljki rahlo obarvajo. Nato se lotimo priprave omake.
4. V ponvi na oljčnem olju popražimo nasekljano čebulo. Dodamo česen.
5. Dodamo paradižnikovo omako, jušno osnovo, sladkor, kumino in lovorjev list. Pustimo na rahlem ognju približno 10 minut.
6. V omako dodamo svaljke in pustimo, da rahlo vre približno 15–20 minut.
7. Po želji zaključimo s svežim peteršiljem in postrežemo.



Tzatziki

Sestavine za 4 porcije

- 400 g grškega jogurta
- 200 g kumaric
- 2 stroka česna
- 30 ml oljčnega olja
- 15 ml vinskega kisa ali limoninega soka
- 10 g svežega kopra ali mete
- sol

Postopek

1. Kumarico naribamo in ožamemo odvečno tekočino. Česen drobno nasekljamo.
2. V posodi zmešamo jogurt, kumarico, česen, kis oz. limonin sok in sol.
3. Vmešamo oljčno olje in sveža zelišča.
4. Pustimo v hladilniku vsaj 30 minut. Postrežemo.



"Bekri Meze" (počasi kuhana svinjina)

Sestavine za 4 porcije

- 800 g svinjskega pleča
- 40 ml oljčnega olja
- 150 g čebule
- 3 stroki česna
- 200 ml suhega belega ali rdečega vina
- 300 g paradižnikove mezge
- 200 g paprike
- lovorjev list
- čajna žlička dimljene paprike
- ½ čajne žličke zdrobljenega čilija
- ½ čajne žličke kumine
- sol in poper
- svež peteršilj ali origano

Postopek

1. Svinjsko pleče narežemo na kocke in začinimo. V ponvi na oljčnem olju zapečemo kocke mesa, ko so pečene, jih odstavimo na stran.
2. V isti ponvi približno 4 minute cvremo nasekljano čebulo. Dodamo drobno nasekljan česen.
3. Ponev deglaziramo z vinom in reduciramo.
4. Dodamo paradižnikovo mezgo, papriko, lovorjev list in začimbe.
5. V ponev dodamo svinjino, pokrijemo in pustimo, da nežno vre približno 45–60 minut.
6. Dodamo sveža zelišča in postrežemo.



Jajčevci "Papoutsaki"

Sestavine za 4 porcije

Za jajčevce:

- 2 velika jajčevca
- 40 ml oljčnega olja
- sol

Za bešamel:

- 40 g masla
- 40 g moke
- 400 ml mleka
- ščepec muškarnega oreška

Za nadev:

- 400 g mlete govedine
- 30 ml oljčnega olja
- 100 g čebule
- 2 stroka česna
- 300 g konzerviranih paradižnikov
- čajna žlička sladkorja
- ½ čajne žličke cimeta
- ½ čajne žličke kumine
- 10 g peteršilja
- sol
- poper

Postopek

1. Jajčevce prerežemo po dolgem na dve polovici. Premažemo z oljčnim oljem in rahlo osolimo. Pečemo v pečici pri 190 °C približno 25 minut oz. dokler ne postanejo mehki. Odstranimo sredico, ki jo nasekljamo in prestavimo v posodo.
2. V ponvi cvremo čebulo, dodamo česen in mleto meso. Vmešamo sredice jajčevcev, paradižnik, sladkor, začimbe ter solimo in popramo. Pustimo, da rahlo vre približno 10–15 minut.
3. V kozici pripravimo bešamel. Stopimo maslo in vmešamo moko. Postopno dodajamo mleko in mešamo, da dobimo gladko omako. Začimo z muškatnim oreščkom.
4. Polovičke jajčevcev napolnimo z nadevom in prelijemo z bešamelom. Pečemo v pečici na 180°C približno 20–25 minut.



Kontosouvli s svinjino

Sestavine za 4 porcije

- 1,2 kg svinjskega pleča
- 60 ml oljčnega olja
- 40 ml limoninega soka
- 3 stroki česna
- čajna žlička origana
- čajna žlička dimljene paprike
- ½ čajne žličke kumine
- sol, poper
- opcijsko: timijan, lovorjev list

Postopek

1. Meso narežemo na kocke in začinimo z naštetimi sestavinami. Mariniramo vsaj 6 ur ali čez noč.
2. Kocke nabodemo na lesene ražnjiče.
3. Pečemo v pečici na 160 °C približno 2 uri, med pečenjem meso večkrat obrnemo.
4. Pred koncem peke temperaturo povišamo na 220 °C in pečemo 10 minut.



Kozice na "Saganaki" način

Sestavine za 4 porcije

- 500 g velikih očiščenih kozic
- 30 ml oljčnega olja
- 100 g čebule
- 2 stroka česna
- 150 ml suhega belega vina
- 400 g konzerviranih paradižnikov
- ½ čajne žličke sladkorja
- ½ čajne žličke mletega čilija
- ½ žličke origana
- 120 g feta sira

Postopek

1. V ponvi na oljčnem olju prepražimo seseklano čebulo. Dodamo fino sekljan česen.
2. Ponev deglaziramo z vinom in reduciramo.
3. Dodamo paradižnike, sladkor, čili, origano. Pustimo na zmernem ognju približno 10 minut.
4. Dodamo kozice. Kuhamo še 2–3 minute.
5. Po vrhu potrosimo drobljen feta sir. Za minuto pokrijemo s pokrovko, da se sir raztopi. Pokapljamo z oljčnim oljem.



Bourekakia

Sestavine

Za jajčno kremo:

- 500 ml mleka
- 100 ml sladke smetane
- 80 g sladkorja
- 60 g zdroba
- 2 rumenjaka
- 30 g masla
- limonina lupinica
- ½ čajne žličke vanilje

Za vlečeno testo:

- 6 lističev vlečenega testa
- 100 g stopljenega masla

Za sirup:

- 250 g sladkorja
- 200 ml vode
- limonina lupinica
- palčka cimeta
- 15 ml limoninega soka

Postopek

1. Lotimo se priprave jajčne kreme. V kozici do vretja segrejemo mleko, smetano in polovico sladkorja.
2. Rumenjake stepemo s preostalim sladkorjem in zdrobom.
3. Rumenjake prelijemo z mlekom in kozico postavimo na štedilnik. Kuhamo 3–4 minute oz. dokler se zmes ne zgosti.
4. Umaknemo z ognja, dodamo maslo, limonino lupinico in vaniljo. Pustimo, da se zmes ohladi.
5. Lističe vlečenega testa prerežemo na polovico in jih premažemo z maslom.
6. Na rob vsakega lističa nadevamo jajčno kremo, prepognemo konce in zvijemo v tesno rolico. Položimo v pekač in premažemo z maslom.
7. Pečemo na 170 °C približno 25 minut.
8. V kozici pripravimo sirup. Sladkor stopimo v vodi, dodamo limonino lupinico in palčko cimeta. Ko se sirup nekoliko ohladi, prilijemo limonin sok.
9. Hladen sirup prelijemo preko še tople bourekakie. Pustimo počivati 20 minut in postrežemo.

"Zero-waste" zeliščna sol

Sestavine

- 400 g grobe morske soli
- 30 g ostankov zelišč (stebelca in listi timijana, rožmarina, origana, peteršilja)
- lupinice citrusov (limone ali pomaranče)
- začimbe (npr. koriandrova semena, poper, cimet, mleti čili)

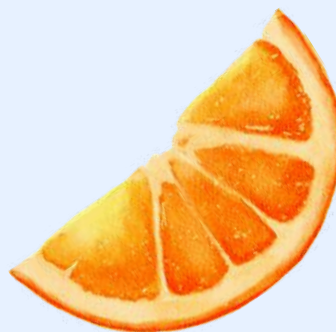
Postopek

1. V pečici segrejemo na 60 °C posušimo ostanke zelišč in lupinice citrusov. Sušimo vsaj 2–3 ure.
2. Zmešamo sol, začimbe in sušena zelišča. Zmiksamo, da dobimo bolj fino teksturo.
3. Hranimo v steklenih kozarcih.

"Zero-waste" pomarančni džem

Sestavine

- 5 kg zrelih pomaranč
- 4 kg sladkorja
- 2 l vode
- 40 klinčkov
- 6 palčk cimeta
- 6 zvezdastih janežev
- 70–80 g svežega ingverja



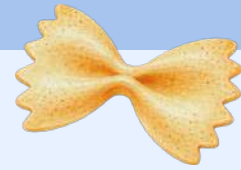
Postopek

1. Pomaranče operemo in prerežemo na polovico. Prevremo štirikrat, pri čemer vsakič zamenjamo vodo.
2. Po zadnjem vretju v posodo položimo pomaranče z vsemi sestavinami. Kuhamo 2 uri. Med kuhanjem večkrat premešamo. Zmešamo s paličnim mešalnikom.
3. Prelijemo v steklene kozarce in hranimo v hladilniku do 8 mesecev.

Testo za testenine iz suhega kruha

Sestavine

- 100 g suhega kruha
- 100 g ostre moke (oz. tipa 0)
- 2 veliki jajci ali 100 ml vode



Postopek

1. V blenderju zmiksamo star kruh, da dobimo fini prah. Zmešamo z moko.
2. Mešanici dodamo jajca ali vodo. Gnetemo, da dobimo gladko testo.
3. Testo postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut.
4. Testo razvaljamo z valjarjem ali s pomočjo strojčka za testenine. Razrežemo v željeno obliko (npr. rezance, špagete itd.).
5. Testenine kuhamo v osoljeni vreli vodi, približno 2 minuti oz. dokler ne priplavajo na površje.

Testo za testenine iz kruha z drožmi

Sestavine

- jajce
- 125 g kruha z drožmi
- 250 g večnamenske moke

Postopek

1. Sledimo postopku zgoraj.



"Zero-waste" pesto iz zelišč

Sestavine

- stebelca peteršilja, bazilike ali mete
- 50 g orehov ali mandljev
- strok česna
- 50 ml oljčnega olja
- sol in poper

Postopek

1. V blender damo stebelca zelišč, oreščke in česen. Sekljamo.
2. Dodamo oljčno olje, začинimo s soljo in poprom. Ponovno zmešamo, da dobimo gladko zmes.



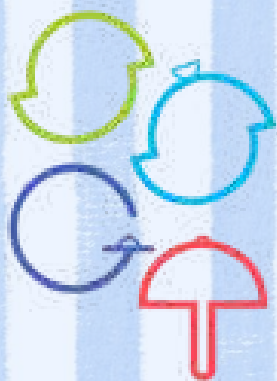
Taramas (namaz iz iker)

Sestavine

- 100 g tarama paste (ribje ike)
- 100 g oljčnega olja
- 260 g + 100 g sončničnega olja
- 30 g limoninega soka
- 40 g kuhane čebule
- 100 ml vode, v kateri se je kuhala čebula

Postopek

1. V blender dodamo tarama pasto in kuhano čebulo. Mešamo, da dobimo gladko pasto.
2. Med mešanjem postopno dodajamo oljčno olje, da zmes emulzira.
3. Postopno dodamo še 260 g sončničnega olja.
4. Dodamo limonin sok in ponovno premešamo.
5. V zmes dolijemo vodo, v kateri smo kuhali čebulo. Na koncu dodamo še preostalih 100 g sončničnega olja, da dobimo gladko, svilnato in puhasto zmes.
6. Poskusimo in začinimo po okusu.



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM MARIBOR



Erasmus+



**Sofinancira
Evropska unija**