



BALKAN

MATEJ FIŠER

KUHARICA Z VONJEM IN OKUSOM

EKSPRES

MATEJ FIŠER

BALKAN EKSPRES

KUHARICA Z VONJEM IN OKUSOM

Ena od resnic za vsakdanjo domačo rabo

Vida[®]
založba



KAJ JE BALKANSKA KUHINJA



Čez vsak krožnik s polnjenimi čebulicami in v vinski list zavitim rižem ali čevapčiči je šlo marsikaj. Otomanski imperij, Bizanc pred njim in Habsburžani za obema. Ampak tudi samotni trgovci, ki so z enega konca na drugega tovorili mogoče in nemogoče stvari. Kupili so jih poceni na Zahodu, da bi jih na Vzhodu drago prodali, ali obratno. Tisoči romarjev, ki so se peš podali v Sveto deželo, in konjeniki, ki so od tam prišli, da bi razširili besedo nekega drugega boga. Vsi so s seboj nosili recepte, recepti pa so pripovedovali zgodbe. Morali so čez Balkan in so tam pustili polne krožnike svojih pripovedi. Vse, kar je na krožniku, je od povsod drugod in doma prav tam, kjer so ga postavili pred vas. Vedno je vsega preveč. Balkan je dežela gostoljubja. Nikogar se ne pusti lačnega. To je prišlo od Arabcev. Ko se najavijo štirje gosti, se skuha za dvajset. In nikoli nič ne ostane.

ERVIN HLADNIK MILHARČIČ

TOP

LAKI JE MALO NERVOZAN.*

Dušan Kovačević,
Maratonci tečejo častni krog, 1973

* Laki je malo živčen.

TEN





AJVAR

Čas kuhanja / pečenja **6–8 min** Čas priprave **20 min** + čas počivanja Število oseb **4**



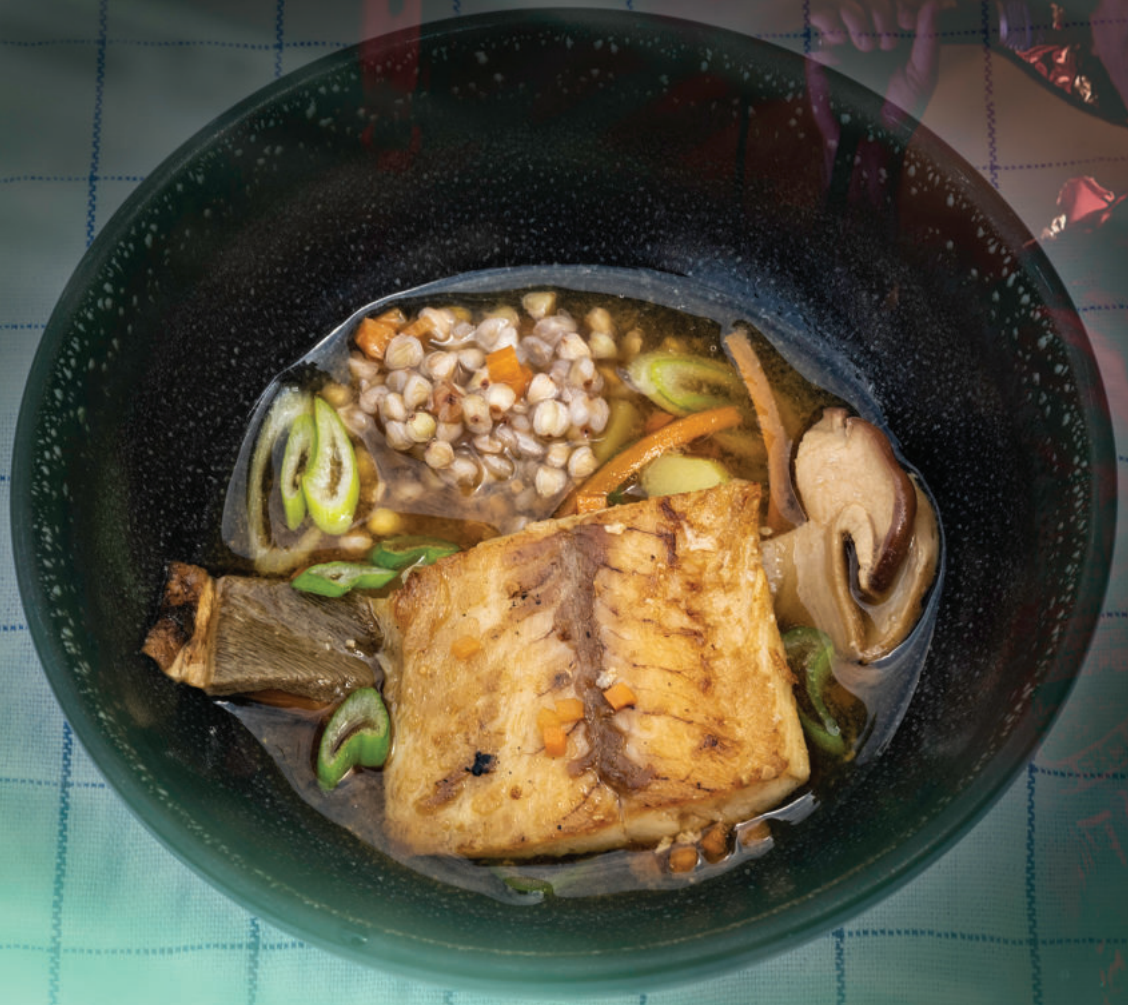
Ko začnemo govoriti o tradiciji, pridemo takoj do mnogih resnic. Lahko bi rekli, da nikoli nismo na varni strani. Vendar je nekje treba začeti. **Ajvar** in različici **pindur** in **ljutenica** sta nepogrešljiv dodatek mnogim jedem. Nekateri jih uporabljajo tudi kot samostojni namaz za na kruh. Osnovni recept za ajvar naj bi vseboval zgolj štiri sestavine: pečene paprike, olje, kis in sol. Danes se najpogosteje pripravlja različica z jajčevci. Pindur vsebuje tudi paradižnik in česen, ljutenici pa so dodani še ostri feferoni. Za pripravo ajvarja uporabljamo rdečo papriko, imenovano kozji rog ali kurtovska kapija.



Čas kuhanja / pečenja **45 min** Čas priprave **30 min** Število oseb **4**

GOBOVA
MISO JUHA
Z AJDOVO
KAŠO IN
DIMLJENO RIBO









GIBANICA

GUŽVARA

To jed imenujemo tudi gužvara,
ker se testo zmečka in namaka v nadev.



SESTAVINE

500 g (12–14 zelo tankih listov)
kupljenega vlečenega testa
500 g mladega slanega sira
5 jajc
2 žlički soli
150 ml olja + 50 ml olja
za pokapanje
200 ml mineralne vode
100 g jogurta
50 ml mleka

POSTOPEK

Vzamemo srednje velik pekač in ga naoljimo.
Vanj položimo tri liste vlečenega testa enega
na drugega in vsakega pokapljamo z oljem.
Dva lista vlečenega testa si prihranimo za konec.

V skledi zmešamo štiri jajca, sol, olje, mineralno
vodo in jogurt, na koncu pa vmešamo še razdrobljen
ali grobo nstrgan sir, ki ga pred tem pokusimo, da
preverimo slanost. Po potrebi dosolimo. Vse skupaj
dobro premešamo, da dobimo enotno zmes.

V to zmes namakamo zmečkane liste testa, da se jih
oprime čim več nadeva. Zmečkane liste polagamo v
pekač enega ob drugega, dokler vseh ne porabimo.
Na koncu prelijemo z nadevom, ki je ostal. Čez
vse skupaj položimo preostala dva lista testa in ju
enakomerno naoljimo. V skledici zmešamo mleko
in eno jajce ter prelijemo čez zgornje testo.

Postavimo v pečico, ki smo jo ogreli na 250 °C,
pečemo 5 minut, nato pa temperaturo zmanjšamo
na 200 °C in pečemo še nadaljnjih 30 minut.
Gibanico vzamemo iz pečice, jo prekrijemo s
čisto krpo in pustimo, da stoji približno 15 minut.
Nato jo razrežemo na kvadrate in postrežemo.



**NISU OPASNE
SVE KNJIGE,
OPASNA JE
SAMO JEDNA.***

Danilo Kiš, *Grobnica za Borisa Davidoviča*

* Niso nevarne vse knjige,
nevarna je samo ena.