JOURNAL – Uskrs

**Tart sa šparogama**

**Sastojci:**

275 g lisnatog tijesta

200 g šparoga

150 g svježeg kozjeg sira

200 ml kiselog vrhnja

2 jaja

100 g naribanog sira Emmentalera

50 g naribanog sira Grana Padano

sol, papar

**Priprema:**

1. Očistite šparoge, odstranite im donji, tvrdi dio stapke (kidajte ih tamo gdje same pucaju), operite ih i kratko blanširajte u kipućoj slanoj vodi, tek minutu-dvije, i zatim ih ocijedite.
2. Pripremite nadjev. U zdjelu stavite svježi sir, dodajte vrhnje, jaja, naribani sir, sol i papar, pa dobro promiješajte.
3. Pećnicu zagrijte na 200°C.
4. Na papiru za pečenje tanko razvaljajte lisnato tijesto, izrežite ga na manje pravokutnike, na svako komad tijesta rasporedite dio nadjeva i šparoga, a rubove tijesta (oko 1 cm sa svake strane) premažite razmućenim jajetom.
5. Ovako pripremljeno tijesto, skupa s papirom, prebacite u lim za pečenje i stavite u zagrijanu pećnicu pa pecite oko 20 minuta, odnosno dok tijesto lagano porumeni.

**Mesna štruca s jajima**

**Sastojci:**

700 g miješanog mljevenog mesa

2 bijela peciva ili 2 veće šnite bijelog kruha, obavezno stara dan-dva

100 ml mlijeka

100 ml bijelog vina

1 žlica ulja

1 žličica maslaca

1 veći luk, sitno nasjeckan

2 režnja češnjaka, usitnjena

100 g dimljene slanine narezane na sitne kockice

1 šaka sitnije sjeckanog peršinovog lista

1 jaje

100 ml mineralne vode

1/2 žličice mljevene slatke paprike

sol, papar

4 tvrdo kuhana jaja

**Priprema:**

1. Jaja stavite u kipuću posoljenu vodu i kuhajte 8-10 minuta.

Skuhana jaja ohladite i ogulite.

1. Pecivo (ili kruh) narežite ili natrgajte na manje komade, stavite u zdjelu i prelijte mlijekom.
2. U većoj tavi zagrijte malo maslaca i ulja, dodajte nasjeckani luk, pržite ga, uz miješanje, oko 3 minute, dodajte kockice slanine i češnjak, pustite da se sve zapeče pa prelijte vinom i kratko kuhajte na jakoj vatri, dok alkohol ne ishlapi (ali aroma ostaje). Ostavite sa strane da se malo ohladi.
3. U zdjelu stavite mljeveno meso, dodajte peciva koje ste namakali u mlijeku i ocijedili ih, dodajte slaninu s lukom i vinom, jaje, slatku papriku, sol, papar, peršinov list i malo mineralne. Sve dobro promiješajte.
4. Duguljasti kalup iznutra premažite maslacem, i dno i stranice.

U kalup stavite približno polovicu mesne smjese, kroz sredinu napravite malu udubinu dužinom cijelog kalupa pa tu posložite kuhana jaja, a zatim u kalup dodajte i ostatak smjese od mesa i njome prekrijte jaja.

1. Kalup sada stavite u veći, dublji lim za pečenje, u lim ulijte vruću vodu, toliko da dođe do polovice kalupa s mesom.
2. Sve stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 90 minuta na 180-200°C.
3. Ako vidite da vam gornji dio štruce prebrzo tamni, zaštitite meso odozgo alu-folijom.

Pečenu mesnu štrucu izvadite iz pećnice, pažljivo izlijte tekućinu koju je meso tijekom pečenja pustilo, ostavite da se štruca malo ohladi, a zatim je izvadite iz kalupa i poslužite.

**Ukiseljena jaja**

**Sastojci:**

7 jaja

300 ml soka od cikle

150 ml octa

150 ml vode

60 g šećera

za nadjev:

kuhani žumanjci

100 g krem sira

1 žličica senfa

1 žlica majoneze

Sok 1 limuna

Sol

Papar

Listići timijana

Jaja stavite u kipuću posoljenu vodu i kuhajte 9-10 minuta, zatim ih ocijedite, ohladite i ogulite.

U loncu pomiješajte sok od cikle, ocat, vodu i šećer pa kuhajte dok se šećer ne rastopi.

Maknite s vatre i ostavite da se ohladi.

U veću staklenku stavite oguljena kuhana jaja, prelijte pripremljenim preljevom, zatvorite poklopcem i ostavite barem 4-5 sati a najbolje preko noći.

Jaja prerežite na pola i iz svake polovice izvadite žumanjak.

Žumanjke znječite vilicom, dodajte krem sir, senf, majonezu, malo timijana i limunov sok. Posolite i popaprite, dobro promiješajte, stavite u slastičarsku vrećicu s nastavkom za dekoriranje pa nadjenite bjelanjke.

**Slata od rotkvica i daikona**

2 vezice rotkvica

1 manji daikon

Sok 1 limuna

2 žlice milerama

1 žličica senfa

1 češanj češnjaka, protisnutog

1 žlica naribanog hrena

Prstohvat kurkume

Sol

Svježi timijan

Rotkice i daikon tanko narežite, lagano posolite i prelijte s malo limunovog soka.

Pomiješajte mileram, senf, češnjak, hren i kurkumu. Dodajte prstohvat soli i malo limunovog soka i sve još pomiješajte, pospite timijanom te poslužite s rotkvicama i daikonom.

**Slatki vijenac s orasima**

**Sastojci:**

300 g glatkog brašna

Prstohvat soli

30 g šećera

4 g suhog kvasca

150 ml toplog mlijeka

40 g omekšanog maslaca

1 jaje

za nadjev:

40 g šećera

1 žlica cimeta

40 g omekšanog maslaca

100 g mljevenih oraha

**za premazivanje:**

1 jaje

žlica vode

**za preljev:**

80 ml vode

80 ml soka naranče

naribana korica 1 naranče

2 žlice meda

2 žlice šećera

1 žličica ekstrakta vanilije

**Priprema**:

U malo toplog mlijeka dodajte suhi kvasac i žlicu šećera, dobro promiješajte i ostavite 10 minuta na toplom mjestu, dok se ne napravi pjenica.

U posudu s brašnom dodajte sol i šećer, promiješajte pa dodajte pripremljeni kvasac, jaje i maslac. Promiješajte sve sastojke pa umijesite glatko, elastično tijesto (ako je premekano, dodajte još žlicu, dvije brašna). Tijesto oblikujte u kuglu i stavite u posudu premazanu s malo ulja, pokrijte prozirnom folijom i ostavite na toplom mjestu oko sat i pol.

Kada je tijesto odstajalo i naraslo, prebacite ga na radnu površinu koju ste lagano posuli brašnom i razvaljajte u pravokutnik.

Pomiješajte šećer sa cimetom. Tijesto prvo premažite maslacem pa ravnomjerno pospite pripremljenim šećerom s cimetom i orasima. Sada zarolajte tijesto dužom stranom, pa nožem zarežite zamotano tijesto dužinom, po sredini ali ne do kraja, ostavite da tijesto bude neprerezano oko 3 cm. Isprepletite "krakove" tijesta, kao pletenicu, tako da ona strana s nadjevom ide prema van, kako bi se tijesto lagano "otvorilo". Spojite krajeve i formirajte u vijenac, stavite ga u plitki lim kojeg ste obložili papirom za pečenje. Pokrijte krpom ili prozirnom folijom i ostavite na sobnoj temperaturi oko 30 minuta.

Umutite jaje s malo vode pa premažite vjenčić.

Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite na 200°C oko 25 minuta, odnosno dok ne dobije lijepu zlatnosmeđu boju.

Dok se vjenčić peče, pripremite preljev.

U manju posudu stavite sve sastojke i kuhajte dok se tekućina malo ne zgusne, trebate dobiti rijetki sirup.

Pečeni vjenčić izvadite iz pećnice, ostavite da se malo ohladi pa zatim četkicom na njega ravnomjerno nanesite pripremljeni preljev.