

Meni za valentinovo

solata

- motovilec
- 2 velika krompirja
- 1 strok česna
- sol in poper
- bučno olje in kis

Namig: Končano solato potresite s hrustljavim čipsom šunke – solati doda odličen pridih.

krompir s peteršiljem

- 500 gramov krompirja
- (sveži) peteršilj

Priprava:

- Krompir operite, dajte v posodo in napolnite z vodo, dokler ni pokrit ves krompir.
- Vodo posolite, zavrite in po cca 30 minutah sperite pod hladno vodo in olupite.
- V ponvi stopite maslo in dodajte olupljen krompir.
- Peteršilj seseklajte, potresite krompir in postrezite s postrvmi.



Meni za valentinovo

alpska postrv

- 2 celi postrvi / fileja
- sol in poper
- limonin sok
- nekaj moke
- 100 g masla
- nekaj peteršilja

Priprava:

- Postrvi sperite pod mrzlo vodo in jih nežno osušite s papirnato brisačo.
- Ribo po okusu začinite s soljo in poprom ter na obeh straneh premažite z moko.
- V ponvi počasi raztopite približno 50 g masla in ribe pecite na obeh straneh (odvisno od velikosti) 12-18 minut do zlato rjave barve.
- Pomembno: pri obračanju bodite previdni, koža se lahko zlahka strga!
- Krožnike segrejte, ribe odstranite iz ponve in pokrijte s folijo.
- V sveži ponvi raztopite preostalo maslo, prelijte z limoninim sokom, solite in ponovno premešajte in spenite.
- Peteršilj sesekljajte in skupaj z maslom in limoninim sokom prelijte ribe, kolikor želite.

Nasvet: Za glavno jed priporočamo elegantno belo vino.

čokoladni mousse

- 1 paket Qimiq čokoladne kreme
- 1 žlica ruma in suhega sadja

Priprava:

- Qimiq iz embalaže vlijte v skledo in stepite z mešalnikom, dokler masa ne doseže zelenega volumna.
- Po želji dodajte rum in okrasite s suhim sadjem.