



DROGA

TRADICIONALNA

SLOVENSKA

# BOŽIČNA VEČERJA

Naj bo božična večerja  
darilo vašim najdražjim.

KNJIŽICA RECEPTOV



**RECEPTI**  
[www.droga.si](http://www.droga.si)

Ko se v zraku vonj cimeta prepleta s sveže pečenimi piškotki in prižganimi svečami, se čas za trenutek ustavi. To je božič, najlepši čas v letu. Čas, ko se vsak kotiček doma napolni s toplino in čarobnostjo, ki ju ne najdemo nikjer drugje.

Božična večerja ni le obrok, temveč obred, kjer se preteklost sreča s sedanostjo. Na mizo postavimo jedi, ki jih spremljajo zgodbe: babičini nasmehi, očetova potrpežljivost pri mešanju testa in mamine drobne skrivnosti, ki vsako jed naredijo popolno. Ob pripravi teh jedi se zdi, kot da se čas upočasni, da bi lahko zajeli vse, kar ta trenutek ponuja – ljubezen, toplino in občutek, da smo skupaj.

Naj ta božični večer postane pravljica, ki se ne bo končala s prižganimi lučkami na drevesu, ampak bo ostala v toplih objemih, pristnih pogovorih in drobnih trenutkih sreče.

*daber*  
· TEK ·



**RECEPT**  
www.droga.si



**ZAHTEVNOST**



**6  
OSEB**



**90  
MINUT**

GLAVNA JED

# Štefani pečenka z grahom in korenjem

## Sestavine

Kruh brez skorje	80 g	Jajce	1
Mleko	140 ml	Rumenjak	1
Čebula	1	Trdo kuhanega jajca	5
Česen	2 stroka	<b>Delikatesne</b>	
Peteršilj	1 žlica	<b>kumarice DROGA</b>	5
Olje	1 žlička	Korenje	300 g
Mleto meso	1 kg	Zamrznjeni grah	350 g
Timijan	¼ žličke	Maslo	1 žlička
Sol	2 žlički	Gladka bela moka	1 žlička
Mleti poper	½ žličke	Sveža meta	4 listki



**1.** Pečico segrejemo na 180°C. Kruh naražemo na manjše kocke in ga prelijemo s toplim mlekom. Postavimo na stran, da se napije tekočine in ohladi na sobno temperaturo. Čebulo, česen in peteršilj drobno sesekljamo. Ponev pristavimo na zmeren ogenj, dodamo olje in čebulo. Čebulo pražimo tako dolgo, da postekleni, nato dodamo peteršilj in česen. Pražimo 2 minuti. Prepräžene sestavine dodamo k namoženemu kruhu in dobro premešamo, da dobimo gladko zmes.

**2.** Mleto meso damo v večjo skledo. Začinimo s timjanom, soljo in poprom. Dodamo kruhovo mešanico, rumenjak in jajce. Dobro premešamo in pregnetemo, da dobimo gladko, mehko zmes. Mešanico mesa oblikujemo v podolgovati valj, na sredini naredimo daljšo, globoko vdolbinu za jajca. Kuhanja jajca damo v vdolbino v meso. Zraven zdolž polozijo delikatesne kumarice DROGA. Tesno prekrjemo s preostalim mesom, nad jajcem naj bo približno centimeter meseta. Dobro pritisnemo skupaj. Postavimo v globok pekač in prilijemo 200 ml vode.

**3.** Pekač s štefani pečenko postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 1 ura 15 minut pri 180°C. V kolikor pečenka po vrhu ni dovolj zapečena, jo postavimo rešetko višje in pečemo še 5 minut pri 210°C. Štefani pečenko vzamemo iz pečice in jo ustimo 10 - 15 minut, da jo bomo lažje razrezali, in da bo ostala sočna.

**4.** Sok od pečenja pečenke precedimo in postavimo na stran. V kozico nalijemo vodo, solimo in pristavimo na močan ogenj. Počakamo, da voda zavre. Korenje olupimo in narežemo na manjše kose. Korenje damo v vrelo vodo in ga kuhamo 10 minut. Dodamo grah in kuhamo še 5 minut. Zelenjava precedimo in ohladimo v ledeni vodi.

**5.** V kozico damo prihranjeno omako od pečenja. Počakamo, da zavre. V skodelici premešamo maslo sobne temperature in moko. Dodamo k omaki skupaj z grahom in korenjem. Premešamo in kuhamo še 2 minuti. Začinimo z meto in po okusu začinimo s soljo in poprom. Postrežemo s štefani pečenko.



**RECEPT**  
www.droga.si



**ZAHTEVNOST**



**4**  
**OSEBE**



**140**  
**MINUT**

GLAVNA JED

# Piščanec s krompirjem

## Sestavine

Piščanec brez drogovine	1,5 kg	Nastrgan parmezan	1 žlica
Sol	2 žlički	Timijan	1/4 žličke
Korenje	1	Noževa konica	1
Čebula	3	Majarona	40 ml
Pomaranča	1	Maslo	1 žlica
Javorjev sirup	1 žlica	Bela gladka moka	1 žlička
Krompir	1 kg	Šampinjoni	
Olijno olje	3 žlice	v kisu DROGA	8



1. Piščanca razpremo, ga posolimo zunaj in znotraj ter postavimo na pekač. Postavimo v hladilnik čez noč, da se piščanec osuši. Piščanca dvajset minut pred pečenjem vzamemo iz hladilnika.
2. Korenje narežemo na večje kose, čebulo na četrstine. Damo v večji pekač. Piščanca s pa-pirnatimi brisačkami osušimo. V notranjost damo razpolovljeno pomarančo ter ga tesno zvežemo pri nogah. Piščanca postavimo na čebulo in korenje. Prilijemo 50 ml vode in postavimo v predhodno segretu pečico na srednjih rešetko. Pečemo 1 uro 15 minut pri 180 °C. Piščanca premažemo z javorjevim sirupom in pečemo še 5 minut pri 200 °C, da se piščanec zlato obarva.
3. Piščanca vzamemo iz pečice, ga pokrijemo s papirjem za peko, nato pa še z alufolijo in ga postavimo na stran za 20 - 30 minut.
4. Krompir olupimo in narežemo na tri centimetre velike kose. Krompir damo v lonec, prelijemo z vodo. Dodamo malo soli in pristavimo na močan ogenj. Ko zavre, kuhamo 10 minut, nato odcedimo in pustimo na cedlu 5 minut. Dobro pretresemo krompir. Prestavimo na večji pečič obložen s papirjem za peko. Pokapljamo z oljčnim oljem in premesamo. Z lopatko rahlo pritisnemo ob krompir, da se rahlo splošči. Postavimo v predhodno segretu pečico, kjer pečemo 20 minut pri 210 °C (ventilator). Posujemo z nastragnim parmezanom, postavimo nazaj v pečico in pečemo še 10 minut.
5. Sokove od pečenja piščanca prelijemo v kozico. Z žlico odstranimo maščobo. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da zavre. Dodamo timijan, majaron in vino. Kuhamo 3 - 4 minute, nato v manjši skodelici premesamo maslo sbove temperature in moko, da dobimo gladko zmes. Med rednimi mešanjem z metlico vmesamo v omako in kuhamo 5 minut. Šampinjone DROGA speremo pod vodo in jih z narežemo na polovico. Dodamo k omaki, po okusu solimo in popramo ter odstavimo z ognja.
6. Pečenega piščanca postrežemo s pečenim krompirjem in domačo gobovo omako.



## NAMIG

Bučkino solato DROGA poljubno oboga-timo s feta sirom ter vloženo in odcejano čičeriko. Poljubno pokapljam z oljčnim oljem.



## NAMIG

Pesino solato DROGA poljubno oboga-timo z mladim belim sirom, sesekljanimi orehi ter pokapljam z žlico cvetličnega medu.





RECEPT  
www.droga.si



ZAHTEVNOST



4  
OSEBE



15  
MINUT

PRILOGA

# Fižolova solata

## Sestavine

Zamrznjeni zeleni stročji fižol	400 g	Česen	3 stroki
Oljčno olje	1 žlička	Bučno olje	2 žlici
Čebula	1	Jabolčni kis	2 žlički
		Sol, poper	

1. V lonec vlijemo liter in pol vode. Dodamo 2 žlički soli in pristavimo na močan ogenj. V vrelo vodo damo fižol in ga kuhamo 10 - 15 minut, da se fižol skuha al dente. Odcedimo in hitro ohladimo v hladni vodi, da fižol obdrži lepo barvo. Prestavimo v servirno skledo.
2. Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in prepražimo na rezine narezano čebulo in sesekljan česen. Pražimo 2 - 3 minute. Dodamo k fižolu v skledi.
3. Solato začinimo z bučnim oljem, jabolčnim kisom ter po okusu s soljo in poprom.



RECEPT  
www.droga.si



ZAHTEVNOST



4  
OSEBE



25  
MINUT

PRILOGA

# Ajdova solata z radičem

## Sestavine

Ajdova kaša	300 g	Olijčno olje	3 žilice
Olijčno olje	1 žilica	Jabolčni kis	1 žilica
Čebula	½	Sok	½ pomaranče
Česen	1 strok	Radič	1 glava
<b>Namaz</b>			
<b>s papriko DROGA</b> 2 žilici			



**1.** Ajdovo kašo speremo pod tekočo vodo. Prestavimo v lonec in prelijemo z vodo. Začinimo s soljo. Pristavimo na močan ogenj. Kuhamo 15 - 20 minut. Odcedimo in postavimo na stran, da se kaša ohladi.

**2.** Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in prepražimo sesekljano čeplavo in česen. Damo v skodelico in dodamo namaz s papriko DROGA, olijčno olje, kis in pomarančni sok. Premešamo v solatni preliv in po potrebi dodatno začinimo s soljo in poprom.

**3.** Radič umijemo pod vodo in ga natrgamo na večje kose. Damo v večjo skledo. Dodamo v ohlajeno ajdovo kašo in prelijemo s pripravljenim solatnim prelivom. Postrežemo.



RECEPT  
www.droga.si



ZAHTEVNOST



6  
OSEB



60  
MINUT

SLADICA

# Gibanica z jabolki in skuto

## Sestavine

Vlečeno testo (200 g)	6 listov
Nepasirana polnomastna skuta	350 g
Sladkor, za skuto	2 žlici
Kisla smetana	300 g
Jajce	2
Sladkor, za kislo smetano	1 žlica

Jabolka	2
Sladkor, za jabolka	1 žlica
Cimet v prahu	¼ žličke
Drobetine	1 žlička
Stopljeno maslo	100 g

1. Pekač premera 24 cm dobro namastimo. Vsak list vlečenega testa položimo v pekač tako, da prekrije dno, preostali del pa gleda iz pekača. Vlečeno testo polagamo v pekač v smeri urinega kazalca na tak način, da se zunanjji konci ne prekrivajo.
2. V skledi premešamo skuto in sladkor. V ločeni skledi premešamo kislo smetano, sladkor in jajca z metlico. V tretji skledi pa premešamo ribana jabolka in sladkor. Dodamo cimet in drobtine ter premešamo.
3. Na dno pekača damo dve žlici mešanice skute. Pokapljam z dvema žlicama kisle smetane in potresememo z mešanicu jabolk. Pokapljam z žličko masla. Prekrijemo z eno plastjo vlečenega testa in postopek ponavljamo, dokler ne zmanjka vseh sestavin. Ko uporabimo še zadnjo plast vlečenega testa, ob robu odvečno testo obrežemo. Pokapljam z stopljenim maslom in prelijemo s preostalo kislo smetano. Napikamo z zobotrebcem.
4. Gibanico postavimo v predhodno segreto pečico, kjer na srednji rešetki pečemo 40 - 45 minut pri 200 °C. Pečeno gibanico z jabolki postavimo na stran za 20 - 30 minut, nato postrežemo s sladkorjem v prahu še toplo.

BREZPLAČNA IZDAJA

# DROGA

•KUHNA•

[www.droga.si/kuhna](http://www.droga.si/kuhna)

*daber*

TEK

RHAC

SLOVENSKO  
DRUŽINSKO  
PODGETJE

