

KROMPIRJEVA SOLATA Z GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- 1 kg krompirja
- 250 g gob šitake
- peteršilj
- čebula
- sol
- oljčno olje
- poper

Krompir skuhamo v oblicah in ga olupimo. Gobe šitake operemo razrežemo klobuke na trikotnike, dobro popečemo na oljčnem olju in potresemo po krompirju. Solimo, popoprano, dodamo čebulo narezano na lističe ter dodamo peteršilj. Lahko ga uporabimo kot samostojno jed ali dodatek k mesu.

BARVNA SOLATA Z GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- 1 rdečo papriko
- 1 rumeno papriko
- 100– 200 g narezanega zelja
- 250 g gob šitake
- 1 dl jogurta
- 1 dl kisle smetane
- sol
- poper
- česen
- žlico gorčice
- 2 žlici kisa

Zelenjavo zrežemo na tanke rezine. Tudi gobe zrežemo na čim tanjše rezance in jih surove dodamo na zrezano zelenjavo. Posebej zmešamo preliv (jogurt, kislo smetano, sol, poper, česen gorčico in kis), ter prelijemo po solati. Zraven se odlično poda kos črnega kruha.

MARINIRANE GOBE ŠITAKE

Potrebujemo:

- 500 g gob šitake
- čebula
- česen
- sol
- poper
- peteršilj
- kis, olje

Gobe zrežemo na tanjše rezine in jih blanširamo (damo v slan krop za 5 minut). Potem jih odcedimo in oplaknemo z mrzlo vodo. Posebej zmešamo čebulo, česen, sol, poper, peteršilj, kis in olje in prelijemo s pripravljeno marinado. V zaprti posodi jih za najmanj eno uro postavimo v hladilnik.

REZANCI Z GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- 500 g gob šitake
- 2 stroka česna
- oljčno olje
- kislá smetana
- 100 g gorgonzole
- sol
- poper
- drobnjak
- rezanci

Gobe šitake očistimo in narežemo na lističe in jih pražimo na oljčnem olju. Solimo, popramo, dodamo narezano gorgonzolo in 1-2 žlici kisle smetane. Dobro pokuhamo in z omako prelijemo kuhane široke rezance. Potresemo z nasekljanim drobnjakom.

NADEVANE GOBE ŠITAKE

Potrebujemo:

- 500 g gob šitake
- peteršilj
- česen
- olje
- 150 g naribanega sira
- nekaj žlic kisle smetane

Gobe operemo odstranimo peclje in nekoliko izdolbemo sredico (da dobimo posodice). Izdolbeno sredino in peclje popražimo na olju, solimo in dodamo sesekljan peteršilj. Posebej zmešamo nariban sir in nekaj žlic kisle smetane, ter dodamo prepražene peclje. Maso nadevamo v gobje klobuke. Položimo jih v pomaščeno posodo in damo v pečico ogreto na 200°C za dobrih 15 minut.

POLPETI IZ OVSENIH KOSMIČEV Z GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- 500 g ovsenih (lahko tudi drugih) kosmičev
- 30 g suhih gob šitake
- 1 jajce

- čebula
- česen
- peteršilj
- sol
- poper
- 5 – 6 dl mleka ali vode
- drobtine

Ovsene kosmiče in suhe gobe šitake namočimo v mleko (vodo) in pustimo stati, da se napijejo. Medtem na olivnem olju prepražimo čebulo. Namočene kosmiče rahlo ožamemo, dodamo prepraženo čebulo, strt česen, peteršilj, sol, poper in jajce. Premešamo in če je masa premokra dodamo drobtine po potrebi. Oblikujemo polpete in jih popečemo v olju. Zraven se odlično poda solata.

KANELONI Z GOBAMI ŠITAKE IN MOZZARELO

Potrebujemo:

- 12 palačink
- 500 g gob šitake
- 150 g Mozzarele
- čebula
- česen
- sol
- poper
- jajce
- drobtine
- olje

Na olju prepražimo čebulo, dodamo na lističe narezane gobe šitake, česen, sol in poper. Nato dodamo na koščke narezano »Mozzarelo«. Ko se sir raztopi je masa pripravljena. Na palačinke namažemo dobljeno maso, jih nato prepognemo in zvijemo v kanelone. Povaljamo v jajcu in drobtinah ter popečemo z obeh strani.

OSVEŽILNA MAKARONOVA SOLATA (HLADNA)

Potrebujemo:

- 500 g kuhanih in ohlajenih makaronov
- 1 zelena paprika
- 1 rumena paprika
- 2 paradižnika
- 100 g gob šitake
- 5 žlic koruze
- olje
- sol
- kis
- majoneza
- kislá smetana

Vso zelenjavo narežemo na manjše koščke, da dobimo čimbolj pisano osnovo. Gobe šitake so uporabne tudi surove in jih prav tako narežemo na manjše koščke. Iz olja, kisa, soli žlice majoneze in žlice kisle smetane pripravimo preliv. Zmešamo skupaj zelenjavo, makarone in preliv. Solato damo za pol ure v hladilnik.

GOBOV GOLAŽ

Potrebujemo:

- 300 g čebule
- 100 g slanine
- 300 g svežih, na lističe narezanih gob – gobe šitake, jurčki, lisičke, šampinjoni...
- 1 žlička sladke rdeče paprike v prahu
- kislá smetana
- sladka smetana
- peteršilj
- timijan
- majaron
- sol
- poper
- oljčno olje
- čili

Na olju prepražimo nasekljano čebulo, da porumeni. Odstavimo in dodamo slanino. Ko je slanina lepo popečena, dodamo narezane gobice in jih pečemo nekaj minut. Zalijemo s sladko in kisló smetano, pustimo, da se pokuha in dodamo začimbe. Kot priloga se odlično prileže polenta.

ŠPARGELJI Z GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- šopek špargljev / belušev
- 2 – 3 korenčki
- 250 g gob šitake
- olje
- ingver
- česen
- mlada čebula
- 2 dl jušne osnove
- sojina omaka

Čebulo in česen sesekljamo, korenček, gobe šitake in šparglje / beluše narežemo na koleščke. V voku segrejemo olje in dodamo ingver, čebulo in česen, vse na hitro popražimo in dodamo korenček, šparglje / beluše in gobe. Pražimo, zalijemo z jušno osnovo in dušimo do mehkega. Kot prilogo lahko uporabimo riž ali testenine.

SVINSKI ZREZKI Z GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- 4 svinske (goveje, puranje...) zrezke
- 250 g gob šitake
- 2 dl jušne osnove
- čebula
- česen
- timijan
- 1,5 dl belega vina
- 1 dl sladke smetane
- sol
- poper

Meso posolimo in natremo s timijanom ter opečemo z obeh strani. Meso poberemo iz posode in na maščobi popražimo nasekljano čebulo, česen ter nekaj timijana. Dodamo gobe in zalijemo z vinom. Ko tekočina nekoliko povre dodamo smetano in meso. Kot prilogo serviramo pire krompir.

RIŽOTA S PIŠČANCEM, ZELENJAVO IN GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- 300 g piščančjega mesa
- 300 g riža
- čebula
- 200g korenja
- 200 g bučk
- 250 g gob šitake
- olje
- sol
- poper
- 2 – 3 dl jušne osnove
- parmezan

Zelenjavo, gobe in meso razrežemo na manjše koščke. Na olju prepražimo čebulo in dodamo zelenjavo, meso in gobe. Zalijemo z jušno osnovo, solimo in popramo. Dodamo riž in kuhamo do mehkega. Ko je rižota kuhana, jo posujemo s parmezanom.

BLINI Z GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- 5 beljakov
- 1 rumenjaka
- cca 1 dl vode

- 300 g pšenične polnozrnate moke
- začimba šitake
- ingver
- sol
- poper
- žafranika
- dve posodi za mešanje

Beljake stepemo v trd sneg. V drugi posodi zmešamo skupaj rumenjaki, vodo, moko, začimbo šitake, ingver ter sol in poper v gladko zmes. Tej masi počasi dodamo sneg. Pekač obložimo s peki papirjem in z žlico oblikujemo okrogle bline. Pečico ogrejemo na 150°C in pečemo 20 minut. Jemo lahko tudi hladne.

BUREK Z GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- zavoj listnatega testa
- 250 g skute
- 1 jajce
- 1 kg gob šitake
- čebula
- česen
- začimba iz gob šitake
- ingver
- sol

Gobe prepražimo na čebuli in dodamo ostale začimbe. Posebej zmešamo skuto in jajce. Testo razvaljamo in namažemo z gobami in skuto. Zvijemo položimo v pekač in pečemo na 200°C eno uro.

ČEBULNA PITA Z GOBAMI ŠITAKE

Potrebujemo:

- 250 g moke
- kvas
- 1-2 dl vode
- sol
- 500 g gob šitake
- čebulo
- 100 g kaper
- sol
- začimbe (bazilika, žafranika, koriander)

Pripravimo kvašeno testo (kot za pico) in pustimo vzhajati 15 minut. Medtem ko testo vzhaja, pripravimo mešanico za nadev. Gobe šitake prepražimo na čebuli, dodamo kapre, solimo in začinimo. Vzhajano testo oblikujemo po modelu za pite in tako oblikovano 'posodo'

napolnimo z gobami. V pečici pečemo 45 minut na temperaturi 160°C. Pita je okusna tudi hladna.

TESTENINE ALI CMOKI V ŠITAKE OMAKI

Potrebujemo:

- 250 g svežih gob šitake
- 2 žlici surovega masla
- žlica moke
- sol, poper
- 1/2l juhe ali vode
- smetana
- peteršilj
- začimbe po okusu

Oprane in odcejene sveže gobe šitake narežemo na manjše koščke. Na maslu popražimo čebulo, ji dodamo gobe in vse skupaj še enkrat popražimo. Začinimo s soljo in poprom. Dodamo smetano in peteršilj. S tako pripravljeno omako prelijemo testenine ali cmoke.

GOBE ŠITAKE NA ŽARU

Potrebujemo sveže klobuke gob šitake. Klobuke ali večje rezine klobukov namažemo z olivnim oljem, posolimo in popečemo na obeh straneh na žaru. Odlične so, če jim na koncu dodamo tanko rezino sira in pustimo nad ognjem toliko časa, da se sir raztopi.

PA DOBER TEK!

www.zc-zarja.si

e-mail: marketing@zc-zarja.si