

RECEPTI Z AJDOVO KAŠO

Ajdovi burgerji z ohrovtom

Sestavine:

- 250 g ajdove kaše
- 1 srednje velik ohrovt
- 1 žličko jušne kocke
- 3 čebule
- olivno olje
- 3 jajca
- drobtine
- majaron
- timijan
- peteršilj
- sol
- poper

Priprava:

Očiščen ohrovt kuhamo v slani vodi do mehkega. Ajdovo kašo prelijemo s tekočino, v kateri se je kuhal ohrovt in smo ji primešali še jušno kocko. Posodo pokrijemo in počakamo, da se tekočina ohladi, nato odvečno količino odlijemo.

Ohlajen ohrovt sesekljamo, prav tako olupljeno čebulo in jo popražimo na vročem olju. Nato dodamo ohrovt in ga malo podušimo. Posodo odstavimo in ohrovtu primešamo ajdovo kašo, jajca, majaron, timijan in peteršilj ter mešanico začini še s soljo in poprom. Zgostimo z drobtinami, če je potrebno. Oblikujemo majhne burgerje in jih z obeh strani ocvrmo v vročem olju. Postrežemo jih s krompirjevim pirejem in zelenjavno solato.

Ajdova kaša s piščancem

Sestavine:

- 1 skodelica ajdove kaše (0,20 l)
- 1 piščančja prsa brez kože in kosti (cca 400 g)
- 2 srednje velika korenja
- 1/3 gomolja zelene
- 1 lonček kisle smetane (180 g)
- 3 žlice cvetličnega medu
- 5 žlic balzamičnega kisa
- sol
- tribarvni grobo mleti poper
- žafranika

- muškati orešček
- lovorjev list

Priprava:

Oprano ajdovo kašo stresemo v kozico, zalijemo z vodo (0,60 l) ter začnimo z 1/3 čajne žličke soli, dvema ščepcema popra in muškatega oreščka.

Ko voda zavre, pustimo vreti 5 minut, nato odstavimo in pustimo ajdovo kašo še 3 minute v vroči vodi.

Kašo odcedimo in splaknemo s hladno vodo.

Oprana piščančja prsa položimo v kozico, dodamo očiščeno korenje in gomolj zelene, zalijemo z vročo vodo in začnimo s polovico čajne žličke soli, dvema ščepcema popra, lovorjevim listom in 1/3 čajne žličke začimbe kurkuma. Ko voda zavre, kuhamo 22 minut, tako da voda na rahlo vre.

Kuhana prsa in zelenjavo odcedimo ter narežemo na manjše kocke.

V posodo stresemo kislo smetano, dodamo cvetlični med, tri ščepce popra in dva ščepca žafranike ter dobro premešamo. Ajdovi kaši dodamo na kocke narezano zelenjavo (korenje, gomolj zelene), začnimo z balzamičnim kisom ter premešamo.

Na servirnem krožniku naredimo kupček iz ajdove kaše z zelenjavo ter vrh obložimo s koščki kuhanih piščančjih prsi.

Nato vse skupaj prelijemo s prelivom iz kisle smetane.

Ajdova kaša z gobami

Sestavine:

- 20 dag ajdove kaše
- malo olja
- 1 dl sladke smetane
- 1 dl kisle smetane
- malo skute ali sira
- čebula
- 25 dag gob (lahko so šampinjoni, jurčki ali pa mešane vložene gobe)
- majaron
- peteršilj
- **česen**
- poper in sol

Priprava:

Zavrmo vodo in jo posolimo, nato pa v njej skuhamo ajdovo kašo (približno petnajst minut) in jo po tem, ko je kuhana, odcedimo. Na olju prepražimo nasekljano čebulo, da porumeni, in šele potem dodamo nasekljane gobice. Ko so dodobra podušene, jih začnimo s soljo, poprom, majaronom, peteršiljem in zdrobljenim česnom. Malce jih še popražimo in zalijemo s kančkom vode, ki ji dodamo sladko smetano. Ta naj nekaj minut vre, potem pa primešajmo še ajdovo kašo. Vse skupaj dobro premešamo in na koncu dodamo kislo smetano in veliko žlico skute ali pa sira - po okusu.

Čokoladne kocke z ajdovo kašo

Sestavine:

- 100 g ajdove kaše
- 5 g masla
- 10 g sladkorja
- 3 jajca
- 20 g kakava
- 40 g moko
- 1 zavitek pecilnega praška
- 50 g marelične marmelade

Za čokoladni preliv:

- 100 g jedilne čokolade
- 20 g masla

Priprava:

Ajdovo kašo skuhamo v slani vreli vodi, da se zmehča (20 minut), jo odcedimo in ohladimo. Zmehčano maslo, rumenjake in sladkor penasto vmešamo, dodamo moko, kakav, pecilni prašek in na koncu še kuhano ajdovo kašo. Vse skupaj dobro premešamo.

Iz beljakov naredimo trd sneg in ga previdno vmešamo v maso iz kaše. Vse skupaj damo v pekač, ki smo ga premazali z maslom ali obložili s peki papirjem. Pečemo 20 minut v pečici, ogreti na 180 °C.

Nato pecivo vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladi. Ohlajenega po vrhu premažemo z marelično marmelado, prelijemo s čokoladnim prelivom in postavimo v hladilnik, da se čokolada strdi.

Čokoladni preliv: Jedilno čokolado raztopimo nad soparo in ji primešamo maslo, da je čokolada bolj voljna.

Ajdova kaša z jabolki

Sestavine:

- 150 g ajdove kaše
- 300 ml mleka
- 3 jabolka
- sok 1 limone
- 2 vaniljina sladkorja
- 2 žlici rjavega sladkorja + za posipanje
- 1 jajce

- 100 ml kisle smetane
- $\frac{1}{2}$ žličke soli
- $\frac{1}{2}$ žličke cimeta

Priprava:

Ajdova kaša se mora najprej skuhati, zato jo sperimo pod vodo, stresimo v osoljeno mleko in zavremo, nato pa na majhnem ognju kuhajmo 15 minut. Ohladimo.

Pečico segrejemo na 200 stopinj.

Olupimo jabolka, odstranimo peške in jih naribamo na rezine. Polijemo jih z limoninim sokom, dodamo vaniljin sladkor in cimet. Če jabolka izločijo veliko soka, ga odlijemo.

Zmešamo jajci, sladkor in kisko smetano ter dodamo kaši.

Model za srnin hrbet prekrijemo s papirjem za peko. Dno posujemo z rjavim sladkorjem in ga prekrijemo s polovico jabolk. Preko njih naložimo polovico zmesi s kašo. Kašo posujemo z novo plastjo rjavega sladkorja in nanjo naložimo preostala jabolka. Prekrijmo s preostankom kaše in posujemo s sladkorjem.

Pečimo 45 minut oziroma tako dolgo, da postane kaša čvrsta.

Postrežemo toplo ali hladno (hladna se lepše reže).