



3



E-Book Recepti

En Chef. Ena zgodba.

Chef Andrej Smogavc razkriva tri jedi jesenskega Tedna restavracij 2025 – preprosto, sezonsko in navdihujoče.



JESENSKI NAVDIH IZ SPARGUSA

V objemu zgodovinske Žičke kartuzije, kjer stoletja srečujejo sodobnost, deluje restavracija Spargus – prostor, kjer se prepletata odlična kulinarika in spoštovanje tradicije.

Naša filozofija temelji na lokalnih sestavinah, letnih časih in iskrenem odnosu do hrane, ki jo ustvarjamo z mislijo na goste in kraj, v katerem delujemo. Chef Andrej Smogavc s svojo ekipo snuje jedi, ki povezujejo preprostost in prefinjenost, naravo in zgodovino, domačnost in sodobnost.

Vsaka sezona prinese nove okuse, nove barve in novo zgodbo – in jesen je ena najlepših med njimi. V tem brezplačniku z vami delimo tri jedi jesenskega Tedna restavracij 2025, ki so najbolj navdušile naše goste in jih lahko zdaj pripravite tudi doma:

- losos v tramazzini kruhu,
- piščančja velouté juha in
- tiramisu pena.

Naj vas ti recepti popeljejo v svet jesenskih okusov, kjer se toplina, eleganca in ustvarjalnost prepletajo v izkušnjo, ki jo lahko doživite – ali poustvarite – tudi doma.

PIŠČANČJA VELOUTÉ JUHA

Sestavine (za 4 osebe)

- 1 žlica olja (oljčno ali repično)
- 2 piščančji bedri (ali 1 piščančje prsi + 1 bedro, s kostjo)
- 1 manjša čebula, drobno sesekljana
- 1 steblo zelene, drobno sesekljana
- 1/2 pora, narezanega na kolobarje
- 1 l domače piščančje osnove
- 1 vejica timijana
- nekaj vejic peteršilja
- 1 lovorjev list
- 50 g masla
- 2 žlici moke
- 1 žlica šerija (po želji lahko nadomestiš z belo vino)
- 1 žlica limoninega soka
- ščepec kajenskega popra
- 2 žlici kisle smetane ali crème fraîche
- sol po okusu

Priprava

Praženje osnove:

1. V loncu segrej olje in dodaj piščančje kose s kožo navzdol. Popeci jih, da dobijo rahlo barvo in spustijo nekaj maščobe.
2. Dodaj zelenjavo:
3. Dodaj čebulo, zeleno in por. Duši na zmerni temperaturi, da se zmeščajo in postanejo stekleni.

Kuhanje juhe:

1. Dodaj piščančjo osnovo, timijan, peteršilj in lovorjev list. Zavri, nato zmanjšaj temperaturo in kuhaj počasi 1 uro, da se okusi povežejo.
2. Po kuhanju odstrani piščanca in zelišča, meso lahko uporabiš za drugo jed ali ga dodaš nazaj v juho ob koncu.
3. Maslena osnova (roux):
4. V manjši kozici stopi maslo, dodaj moko in med mešanjem praži 2–3 minute, da postane rahlo zlata in izgubi okus po moki.

Zgoščevanje:

1. Počasi prilivaj vročo juho k masleni mešanici in stalno mešaj, da se ne naredijo grudice. Nato vse skupaj prelij nazaj v glavni lonec.
2. Kuhaj še 10–15 minut, da se juha lepo zgosti in postane svilnata.

Zaključek:

1. Vmešaj šeri (ali vino), limonin sok, kajenski poper, kisló smetano in po potrebi dosoli. Juha naj bo svetla, kremna in nežna.

LOSOS V TRAMAZZINI KRUHU

Sestavine (za 4 osebe)

- 4 fileji lososa (po 150–180 g, brez kože)
- 8 rezin tramazzini kruha (ali bel toast brez skorje)
- 1 jajce (za premaz)
- sol in sveže mlet poper

Za fars:

- 2 pesti sveže špinače
- 1 majhen šopek peteršilja
- 100 g obrezkov lososa (ali manjših koščkov fileja)
- 2 žlici sladke smetane
- 1 žlica oljčnega olja
- ščepec soli in popra

Priprava

V slani vodi špinačo kratko blanširamo (30–40 sekund), nato jo takoj preložimo v ledeno vodo, da ohrani barvo. Dobro ožmemo in grobo sesekljam.

V sekljalniku zmeljemo ožeto špinačo, peteršilj, obrezke lososa, smetano in olje. Začinimo s soljo in poprom. Masa naj bo gladka, mazljiva.

Priprava zavitkov:

1. Tramazzini kruh razvaljamo z valjarjem v tanke liste.
2. Po vsakem premažemo plast farsa, na sredino položimo kos fileja lososa (s koščkom debelejšega dela navzgor), začinimo s soljo in poprom.
3. Zavijemo v tesen zavitek, premažemo z razžvrkljanim jajcem.

Peka:

1. Pečico segrejemo na 200 °C (ventilatorsko 180 °C).
2. Zavitke položimo na pekač, obložen s papirjem za peko, in pečemo 8–10 minut, da kruh rahlo porjavi in postane hrustljiv, losos pa ostane pečen na medium – sočen in rahlo rožnat v sredini.

Postrežemo z:

- Kremnim krompirjevim pirejem ali koromačevim pirejem
- Masleno limonino peno ali holandsko omako
- Rahlo popečeno zelenjavo (mladi grah, šparglji, mini korenje)
- Za svežino lahko dodamo solato z limoninim prelivom

Nasvet kuharja

Če kdo želi bolj pečen losos, naj se jed peče 2–3 minute dlje, vendar pazimo, da kruh ne potemni preveč – v tem primeru lahko jed na hitro pokrijemo z aluminijasto folijo.

TIRAMISU PENA

Sestavine (za 4–6 porcij)

200 ml smetane za stepanje
200 ml mleka
30 g kavnih zrn ali 2 žlički mlete kave
30 ml espressa
65 g sladkorja
4 rumenjaki
20 ml likerja (jajčni, rum, amaretto ali po želji)
160 g maskarponeja
50 g savoiard piškotov (zdrobljenih)
1 vanilijev strok ali 1 žlička vanilijeve paste
Kakav v prahu za posip

Postopek

Priprava kave:

- Rahlo segrej kavna zrna (ali mleta kava) v suhi ponvi.
- V kozico vlij mleko, smetano, vanilijo in espresso, segrej do vretja, nato odstavi.
- Pusti stati 30 minut in precedi.

Osnova z rumenjaki:

- V večji posodi stepaj rumenjake, sladkor in liker, da dobiš svetlo, penasto zmes.
- Počasi prilij kavino mešanico in dobro premešaj.

Kuhanje:

- Zmes prelij v kozico in počasi segrevaj (na srednjem ognju), dokler ne doseže 82 °C ali dokler se ne zgosti kot redka krema.
- Pazi, da ne zavre, sicer se rumenjaki sesirijo.

Dodajanje maskarponeja:

- Rahlo ohlajeno zmes prelij v posodo, dodaj maskarpone in zmiksaj z ročnim mešalnikom ali paličnim mešalnikom, dokler ni popolnoma gladka.
- Dodaj zdrobljene savoiard piškote in premešaj.

Kremo pokrij in postavi v hladilnik za 2–3 ure, da se zgosti. Pred serviranjem stepaj ohlajeno smetano (200 ml) in jo nežno vmešaj v kremo, da dobiš penasto teksturo.

Postrežba:

Nabrizgaj ali naloži peno v kozarce, potresi s kakavom in po želji dodaj nekaj drobtin savoiardijev.

RESTAVRACIJA SPARGUS

Gostinstvo Spargus Andrej Smogavc s.p.
Špitalič pri Slovenskih Konjicah 9
3215 Loče
Slovenija

KONTAKTNI PODATKI / CONTACTS:

☎ +386 40 469 116
✉ info@spargus.si
🌐 www.spargus.si

ODPIRALNI ČAS / OPENING HOURS:

Četrtek - sobota / Thursday - Saturday: 12:00 - 22:00

Nedelja / Sunday: 12:00 - 17:00

Po predhodnem dogovoru odpremo tudi druge dni.

We are open on other days by prior arrangement.



SLEDITE NAM / FOLLOW US:

📘 Spargus Restavracija
📷 spargusrestavracija
📺 spargusrestavracija
📺 Spargus
🎵 spargusrestaurant

falstaff

Gault&Millau

Teden
Restavracij

reizen mit genius
alpe adria magazin