

## Miške z medenim sirupom – tradicionalna grška jed

Miške zagotovo vsi dobro poznamo. Pri nas je navada, da v testo dodamo suho ali kandirano sadje, Grki pa jih prelijejo z mešanico medu, sladkorja, limoninega soka in vode.

### Priprava:

#### Sestavine:

900 g moke  
50 g svežega kvasa  
1 žlica sladkorja  
250 ml mlačnega  
mleka  
1 žlička soli  
250 ml mlačne vode  
2 jajci  
1 limona

olje za cvrenje

120 ml tekočega  
medu  
200 g sladkorja  
125 ml vode

80 polovic orehovitih  
jedr

Limoni operemo in do suhega obrišemo. Lupinico drobno naribamo, nato pa sadež prerežemo na pol in iztisnemo sok. Moko presejemo v skledo in v sredini naredimo jamico. V jamico nadrobimo kvas in ga zmešamo s sladkorjem, mlačnim mlekom in eno žlico moke. Po moki okoli jamice potrosimo sol. Skledo pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in pustimo, da kvasec na toplem mestu vzhaja 15 minut.

V manjši skledi z ročno metljico (ali vilicami) dobro zmešamo mlačno vodo, jajce in limonino lupinico. Mešanico vlijemo v skledo z moko. Iz vseh sestavin naredimo gladko in voljno testo, ki ga stepamo s kuhalnico toliko časa, da se začnejo delati mehurčki. Pravilno ugnetenno testo je elastično in se ne oprijemlje sten sklede. Skledo z ugnetenim testom znova pokrijemo in postavimo na toplo mesto, da testo vzhaja na dva—kratno količino.

V večjem loncu segrejemo olje na 180 °C (če nimamo termometra, si lahko pomagamo tako, da v olje potopimo ročaj lesene kuhavnice. Olje je dovolj vroče, ko se okoli ročaja začnejo delati mehurčki).

Vzamemo veliko jušno žlico in jo za nekaj sekund namočimo v segreto olje. Z žlico nato zajamemo vzhajano testo in ga položimo v olje. Z naoljene žlice bo testo zlahka samo zdrselo. Miške v olju cvremo postopoma. Ko se miške zlato rjavo ocvrejo na eni strani, jih obrnemo in ocvremo še na drugi strani. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vsega testa.

Ocvrte miške s penovko poberemo iz olja in preložimo na krožnik, obložen s papirnatimi brisačkami. Pustimo, da se odvečno olje odcedi.

V kozici zmešamo sladkor, med, vodo in limonin sok. Zmes med mešanjem na zmernem ognju segrevamo toliko časa, da se ves sladkor raztopi. Nato med mešanjem kuhamo še približno 5 minut, da se sirup nekoliko zgosti. Ko se žlica, ki jo potopimo v kozico, lepo oblije s sirupom, kozico odstavimo.

Miške preložimo na večji krožnik in jih prelijemo z vročim medenim sirupom. Na vsako miško položimo polovico orehovega jedrca. Pripravljeno sladico postrežemo še toplo ali hladno.

## GRŠKI OREŠČKI

### Sestavine:

4 jogurtove lončke masla  
2 jogurtova lončka medu  
12 jogurtovih lončkov moke  
2 jogurtova lončka sesekljanih orehov  
2 rumenjaka  
celi klinčki

### Priprava:

Iz naštetih sestavin umesimo testo in ga dobro pregnetemo. Iz njega oblikujemo za oreh velike kroglice in jih polagamo na pekač. V vsako kroglico zapičimo po en klinček. Pečemo 20 minut pri temperaturi 200 stopinj C.

## Olivni kruh

Različne vrste kruha so priljubljene po vsem Sredozemlju. Za ta grški recept uporabimo v olju vložene ali v zeliščih marinirane olive.

### Sestavine:

2 tanko narezani rdeči čebuli

2 žlici olivnega olja

250 g razkoščičenih črnih ali zelenih oliv

750 g moke

1,5 žličke soli

1 Zav. suhega kvasa

3 žlice grobo sesekljane peteršilja, listkov koriandra ali mete

Čebulo do mehkega opražimo na olju. Olive grobo sesekljamo. Moko, sol, kvas, izbrano zelišče, olive in opraženo čebulo damo v veliko skledo in prilijemo 450 ml mlačne vode. Vse skupaj zmešamo v testo; če je presuho dodamo še malo vode, če je premokro dodamo še malo moke. Testo zvrnemo na pomokano delovno površino in gnetemo približno 10 minut. Pustimo ga pokritega na pomokani površini, da naraste na dvojno količino.

Pečico segrejemo na 200 stopinj. Testo razrežemo na pol. Oblikujemo dva hlebca in ju položimo na pekač. Ponovno ju pokrijemo in počakamo da zopet naraste na dvojno količino.

Hlebca po vrhu nekajkrat zarežemo. Pečemo ju 1 uro oz. tako dolgo, da votlo zadoni, če po dnu potrkamo s prsti. Hlebca ohladimo na mrežici.



## Piščančji koščki po grško

### Sestavine:

3kom. piščančjih prsi (file)  
8 žlice olivnega olja (3 za marinado in 1 za peko)  
1 zvrhana žlica nasekljanega svežega origana  
6stroka česna  
3 žlica soka limone  
1 žlica nasekljane mete  
1 žlička paprike v prahu  
1 žlica balzamičnega kisa  
sol in poper

### Postopek:

Origano, meto in česen fino nasekljaš. Če nimaš svežih, lahko uporabiš tudi osušene začimbe, vendar je s svežimi začimbami jed bolj osvežilna in milejšega okusa.

Za marinado zmešamo prej nasekljane sestavine, potresemo s papriko v prahu, solimo in po želji tudi popramo.

Piščančje prsi splakneš in jih s papirnato servieto osušiš. Narežeš jih na manjše koščke (pribl. 1,5 cm x 1,5 cm) in daš v skledo. Preliješ z marinado, dobro premešaš.

V večji ponvi ali voku segreješ žlico olivnega olja in dodaš marinirano meso. Med nenehnim mešanjem nad srednje do močnim ognjem bo meso pečeno v 5-7 minutah.

Ponudiš z lepinjo ali kruhom.

## Kotopoulos Yiaourti

(Piščančja stegna na žaru po grško)

### Sestavine:

6 piščančjih stegen  
8 jedilnih žlic jogurta (grškega)  
8 jedilnih žlic olivnega olja  
3 stroki česna (drobno nasekljanega)  
1 čajna žlička cimeta (mletega)  
1 čajna žlička paprike v prahu  
1 limona (sok)  
1 ščepec popra  
sol

### Priprava:

Za piščančja stegna na žaru po grško damo piščančja stegna v veliko plitvo posodo in jih nasolimo. V drugi posodi zmešamo nasekljan česen, papriko v prahu, cimet, poper, limonin sok, olivno olje in grški jogurt.

Marinado polijemo po piščančjih stegnih, jih večkrat obrnemo po marinadi, dokler niso čisto pokrita z njo.

Nato jih damo vna dobro namaščeno ponev ali rešetko za žar in pečemo 20-40 minut, medtem večkrat obrnemo, dokler stegna niso zunaj zlato rjavo pečena.

## Začinjena pečena svinjina ali jagnjetina

### Sestavine:

300 g svinjskega mesa (3 kom. kotletov)

3 stroki česna

3 vejice timijana

2 žlici olivnega olja

0,5 žličke soli

1 ščepec sveže mletega črnega popra

### Priprava:

Česen olupimo in drobno sesekljamo. Timijan operemo in osušimo. Z vejic osmukamo listke in jih grobo sesekljamo. V skledici zmešamo olivno olje, sesekljan česen, timijan, sol in poper. Vse skupaj dobro premešamo, da se sol raztopi.

Meso operemo in temeljito osušimo s papirnatimi brisačami. Dobro jih natremo z začinjenim oljem. Začinjeno meso pustimo stati približno 15 minut.

Na kuhalnik pristavimo žar ponev in jo dobro segrejemo. Na močnem ognju hitro popečemo začinjene kotlete. Najbolje je, da kotlete popečemo v dveh porcijah. Kotlete na vsaki strani pečemo od 3 do 4 minute.

Pečene kotlete serviramo na krožnik in ponudimo skupaj s prilogo ter svežim kruhom

Povzeto po: <http://okusno.je/recept/zacinjeni-jagnjecji-kotleti>

Na mizi so ponudili tudi olive, fige, orehova jedrca, trdo kuhana jajca in olivno olje, v katerega so pomakali kruh.

**Kali orexi (dober tek po grško)!**