Pozdravljeni in dobrodošli na blogu CREATIVE FOODS! Tukaj boste našli široko paleto kuharskih receptov za vse okuse in priložnosti, ki jih lahko uporabite v domači kuhinji. Ne glede na to, ali ste začetnik v kuhinji ali izkušeni kuhar, verjamemo, da boste našli nekaj navdihujočega in okusnega za pripravo.

Na blogu CREATIVE FOODS bomo redno objavljali nove recepte, ki vas bodo navdušili. Sledite nam, če želite biti na tekočem z najnovejšimi kulinaričnimi idejami in triki. Prav tako bomo delili koristne nasvete o kuhanju, nakupovanju sestavin in shranjevanju hrane.

Ne glede na to, ali iščete hitre in enostavne recepte za vsakdanje obroke ali pa želite presenetiti goste posebnim jedilnikom, vam bo blog CREATIVE FOODS v pomoč. Prepustite se kreativnosti v kuhinji in uživajte v okusnih doživetjih!

Prijavite se na naše e-novičke, da ne boste zamudili nobene objave. Veselimo se, da boste postali del CREATIVE FOODS in odkrili nove okuse skupaj z nami. Do naslednjega recepta, srečno kuhanje!

Prispevki:

Začetniški recepti:

Klasična italijanska jed testenine s šparglji in pršutom ter pizza s pršutom ali pomladanska.

Tukaj je nekaj enostavnih začetniških receptov, ki vam bodo pomagali začeti vašo kulinarično pot.

Ribji recepti:

Pečena hobotnica je odlična jed, polna okusa in teksture. Tu je preprost recept za pečeno hobotnico.

Pečena hobotnica s krompirjem

Mesni recepti:

Pečena svinjska rebrca v BBQ omaki

Pečena svinjska rebrca so priljubljena in okusna jed. Zanimiv in lahek recept za pripravo izvrstnih reberc z BBQ omako.

Sladice:

Pite (jabolčna, malina-jagoda, borovničeva)

V tem prispevku vam bo predstavljena priprava sladic, ki je lahko zelo raznolika in odvisna od vrste sladice, ki jo želite pripraviti.

**O tem**

Kuhanje doma je proces priprave obrokov v lastni kuhinji. Kuhanje doma ima številne prednosti kot so kontrola nad sestavinami, svežina hrane, prihrankom denarja in možnostjo prilagajanja jedi lastnim prehranjevalnim potrebam.

**Tukaj je nekaj koristnih nasvetov za kuhanje doma:**

Sveže sestavine: Pri kuhanju doma imate nadzor nad kakovostjo in svežino sestavin, ki jih uporabljate. Lahko izberete sveže sezonsko sadje, zelenjavo, meso, ribe in druge sestavine, ki so vam na voljo.

Prehranska kakovost: Kuhinja doma vam omogoča, da nadzirate sestavine in količine, ki jih vključujete v jedi. To vam omogoča, da se prilagodite prehranskim potrebam, nizka vsebnost maščob, brez glutena, vegetarijanska ali veganska prehrana.

Kreativnost: Kuhanje doma vam omogoča izražanje kreativnosti v kuhinji. Lahko eksperimentirate z različnimi recepti, začimbami in tehnikami kuhanja ter ustvarite okusne in edinstvene jedi.

Družinski čas: Kuhanje doma je lahko tudi odlična priložnost za preživetje časa s svojo družino. Skupno kuhanje in obdelovanje spodbujata družinske vezi ter ustvarjata prijetno vzdušje.

Zaključek: Kuhanje doma je lahko zabavno in nagrajujoče ter vam omogoča, da uživate v okusni, zdravi hrani, pripravljeni po lastnih željah.

**Tukaj je nekaj spletnih strani, ki so znane po receptih:**

AllRecipes ([www.allrecipes.com](http://www.allrecipes.com) ): Ena največjih spletnih zbirk receptov, ki jo uporablja veliko ljudi po vsem svetu. Vsebuje tudi ocene in komentarje uporabnikov receptov.

Food Network (www.foodnetwork.com): Spletna stran, ki jo poganja istoimenska televizijska mreža. Vsebuje recepte iz priljubljenih kuharskih oddaj, kot tudi članke in nasvete.

BBC Good Food (www.bbcgoodfood.com): Spletna stran z obsežno zbirko receptov, ki jih pripravljajo strokovnjaki in izkušeni kuharji. Vsebuje tudi članke o prehrani in zdravih receptih.

Epicurious (www.epicurious.com): Spletna stran z veliko zbirko receptov, ki so jih prispevali tako profesionalni kuharji kot tudi domači kuharji. Ponuja tudi nasvete za kuhanje in članke o hrani.

Tasty (www.tasty.co): Priljubljena spletna stran za recepte, ki je znana po svojih privlačnih in preprostih receptih. Ponuja tudi videoposnetke, ki korak za korakom prikazujejo postopke priprave.

Jamie Oliver (www.jamieoliver.com): Spletna stran slavnega britanskega kuharja Jamieja Oliverja, ki vsebuje veliko receptov in nasvetov o kuhanju ter zdravi prehrani.

Simply Recipes (www.simplyrecipes.com): Spletna stran z zbirko klasičnih in inovativnih receptov, ki jih pripravljajo ljubiteljski kuharji. Vsebuje tudi članke o kuhanju in nasvete za pripravo jedi.

To je le nekaj primerov spletnih strani za recepte, obstaja pa še veliko drugih, ki ponujajo široko paleto receptov za vse okuse in prehranske potrebe.

**Tukaj je preprost recept za testenine z pršutom in šparglji:**

Sestavine:

250 g testenin (npr. špageti ali tagliatelle)

200 g svežih špargljev

100 g rezin pršuta

2 žlici olivnega olja

2 stroka česna, sesekljana

Sol po okusu

Sveže mlet črni poper po okusu

Parmezan (za posip)

Navodila:

V večjem loncu zavrite vodo in ji dodajte sol. Skuhajte testenine v skladu z navodili na embalaži, da ostanejo al dente.

Medtem ko se testenine kuhajo, pripravite šparglje. Odstranite trde spodnje dele špargljev in jih narežite na koščke dolge približno 5 cm

V ponvi segrejte olivno olje na srednji temperaturi. Dodajte sesekljan česen in pražite 1-2 minuti, da se začne sproščati aromo.

Dodajte narezane šparglje v ponev in pražite 5-7 minut, dokler ne postanejo mehki, vendar še vedno hrustljavi. Občasno jih premešajte.

Medtem, ko se šparglji pražijo, rezine pršuta narežite na trakove ali razrežite na manjše koščke.

Ko so šparglji pripravljeni, dodajte narezan pršut v ponev in pražite še 2-3 minute, da se pršut rahlo popeče.

Odcedite kuhane testenine in jih dodajte v ponev k špargljem in pršutu. Dobro premešajte, da se sestavine enakomerno premešajo.

Po potrebi začinite s soljo in sveže mletim črnim poprom po okusu.

Postrezite vroče testenine z dodatkom sveže naribanega parmezana.

Ta recept vam bo omogočil, da uživate v okusu pršuta in svežih špargljev, ki se lepo kombinirajo z aromatičnim česnom in testeninami. Dober tek!

**Tukaj je recept za pizzo s pršutom:**

Sestavine:

Testo za pico (lahko kupite že pripravljeno ali pripravite doma)

1/2 skodelice paradižnikove omake ali pelatov

200 g naribanega sira (npr. mocarela)

100 g rezin pršuta

Rukola

Oljčno olje

Sol

Sveže mlet črni poper

Navodila:

Najprej pripravite testo za pico. Če uporabljate že pripravljeno testo, sledite navodilom na embalaži. Če pa želite pripraviti domače testo, uporabite recept po svoji izbiri.

Segrejte pečico na najvišjo možno temperaturo (običajno okoli 230 °C) in pripravite pekač, ki ste ga lahko rahlo pomokali.

Na pomokani površini razvaljajte testo za pico v želeno obliko (okroglo, pravokotno itd.). Položite ga na pripravljen pekač.

Enakomerno razporedite paradižnikovo omako ali pelate po testu, pri čemer pustite rob.

Potresite nariban sir po omaki.

Položite rezine pršuta po siru.

Posolite in popoprajte po okusu.

Pico pecite v predhodno ogreti pečici 10-15 minut, ali dokler testo ne postane hrustljavo in sir stopi in dobi zlato rjavo barvo.

Medtem ko se pica peče, operite in osušite rukolo.

Ko je pica pečena, jo vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladi.

Na vrhu pice razporedite svežo rukolo.

Pokapajte s približno 1 žlico oljčnega olja.

Po želji dodajte še sveže mlet črni poper.

Pico narežite na rezine in postrezite takoj.

Ta recept vam bo omogočil, da uživate v okusu slanega pršuta, mehkega sira in sveže rukole na hrustljavem testu za pico. Uživajte v svoji doma pripravljeni pici s pršutom!

**Tukaj je preprost recept za svinjska rebrca v BBQ omaki:**

Sestavine:

1,5 kg svinjskih reber

Sol

Sveže mlet črni poper

1 skodelica BBQ omake (lahko kupite že pripravljeno ali pripravite doma)

2 žlici rjavega sladkorja

2 žlici gorčice

2 žlici jabolčnega kisa

1 žlica česna v prahu

1 žlica čebulnega prahu

1 žlička dimljene paprike

Navodila:

Pečico segrejte na 180 °C.

Svinjska rebra operite in osušite s papirnatimi brisačami. Po potrebi odstranite odvečno maščobo.

Solite in poprajte rebra po okusu.

V posodi zmešajte BBQ omako, rjavi sladkor, gorčico, jabolčni kis, česen v prahu, čebulni prah in dimljeno papriko.

Svinjska rebra položite v velik pekač ali na rešetko postavljeno nad pekač. Pecite v predhodno ogreti pečici 1 uro.

Po eni uri premažite rebra z BBQ omako in jih vrnite v pečico.

Pecite še 30-45 minut, občasno prelivajoč rebra z dodatno BBQ omako. Ribe naj bodo mehke in se ločijo od kosti.

Ko so rebra pečena, jih vzemite iz pečice in jih pokrijte s folijo. Pustite jih počivati 5-10 minut.

Narežite rebra na posamezne kose in jih postrezite s preostalo BBQ omako.

Ta recept vam bo omogočil, da uživate v sočnih in okusnih svinjskih rebrih, prepojenih v slastni BBQ omaki. Postrezite jih s priljubljenimi prilogami, kot so pečen krompir ali zelenjavna solata. Dober tek!

**Tukaj je recept za pečeno hobotnico s krompirjem:**

Sestavine:

1 srednje velika sveža hobotnica (približno 1,5 kg)

500 g majhnih krompirjev (po možnosti zlate ali rdeče sorte)

4 žlice olivnega olja

4 stroki česna, sesekljani

Sok 1 limone

Sveža zelišča po okusu (npr. peteršilj, timijan, rožmarin)

Sol

Sveže mlet črni poper

Navodila:

Hobotnico dobro operite pod tekočo hladno vodo, da odstranite morebitne ostanke peska ali umazanije. Odrežite glavo in črevesje ter odstranite kožo. Očistite tudi oči in kljun.

V loncu zavrite vodo. Ko voda zavre, zmanjšajte temperaturo na srednjo in v vodo potopite hobotnico za nekaj sekund. To bo pomagalo, da se koža lažje odstrani. Ponovite postopek potapljanja v vrelo vodo še nekajkrat.

Po potapljanju hobotnico odcedite in jo obrišite s papirnatimi brisačami, da odstranite odvečno vlago.

V večji lonec pristavite vodo in jo solite. Ko voda zavre, dodajte hobotnico in kuhajte na nizki temperaturi približno 45-60 minut, da postane mehka. Čas kuhanja je odvisen od velikosti hobotnice, zato preverite, ali je mehka s pomočjo vilic.

Medtem ko se hobotnica kuha, operite majhne krompirje in jih zavrite v slani vodi, dokler niso skoraj kuhani, vendar še trdni. Odcedite jih.

V skledi zmešajte olivno olje, sesekljan česen, limonin sok, sveže sesekljana zelišča, sol in poper.

Ko je hobotnica kuhana, jo odstranite iz lonca in narežite na manjše kose.

V pekač položite kuhane krompirje in narezano hobotnico. Prelijte z mešanico olivnega olja, česna, zelišč in začimb, ter premešajte, da se sestavine enakomerno prepojijo.

Pečico segrejte na 220 °C. Pekač s hobotnico in krompirjem postavite v ogreto pečico.

Pecite približno 20-25 minut, ali dokler krompir ne postane zlato rjav in hrustljav.

Ko je pečeno, odstranite iz pečice. Po želji lahko posujete s svežim sesekljanim zeliščem.

Postrezite toplo kot glavno jed. Lahko jo dopolnite z limoninimi krhlji ali prelivom na osnovi olivnega olja in limone.

Ta recept za pečeno hobotnico s krompirjem bo ustvaril okusno jed, kjer se okusna in nežna hobotnica prepleta s hrustljavim krompirjem. Uživajte v obroku!

**Tukaj je preprost recept za klasično pito:**

Sestavine za testo:

250 g moke

125 g masla (hladno, narezano na kocke)

4-6 žlic ledeno hladne vode

Sestavine za nadev:

3 skodelice nadeva po izbiri (narezano sadje)

Za sladko pito: sladkor, cimet, vaniljev sladkor po okusu

Navodila:

Začnemo s pripravo testa. V večji skledi združite moko in sol. Dodajte narezano maslo in z rokami vmešajte, da dobite drobtinasto teksturo.

Postopoma dodajte ledeno hladno vodo, žlico po žlico, in mešajte z vilicami ali z rokami, dokler se testo ne začne držati skupaj.

Testo prenesite na pomokano delovno površino in ga pregnetite, da postane gladko in enakomerno. Oblikujte ga v disk, ga zavijte v plastično folijo in postavite v hladilnik za vsaj 30 minut.

Medtem pripravite nadev po svoji izbiri. Narezano sadje, zelenjavo, meso ali sir pripravite in začinite glede na vaše želje. Dodajte sladkor, cimet in vaniljev sladkor za sladke pite, ali sol, poper in začimbe za slane pite.

Pečico segrejte na 180 °C.

Vzemite testo iz hladilnika in na pomokani površini ga razvaljajte v želeno obliko in velikost, ki bo ustrezala vaši pekaču.

Položite razvaljano testo v pekač in pritisnite ob straneh, da se lepo prilega. Presežek testa obrežite.

Na testo v pekaču enakomerno razporedite pripravljen nadev.

Če želite, lahko s preostalim testom naredite trakove ali druge vzorce na vrhu pite za okras.

Pito pecite v predhodno ogreti pečici približno 30-40 minut, ali dokler testo ne postane zlato rjavo in nadev ne postane mehak in mehurčkast.

Ko je pita pečena, jo vzemite iz pečice in jo pustite, da se nekoliko ohladi, preden jo postrežete.

Postrezite toplo ali ohlajeno, po želji lahko dodate sladoled, stepeno smetano ali preliv.

Ta osnovni recept za pito vam omogoča, da ustvarite okusno sladko ali slano pito, prilagojeno vašim željam. Igrajte se z različnimi nadevi in začimbami, da ustvarite svoje najljubše okuse. Dober tek!