**MISLAV BOŽIĆ**

**KOKOŠ HRVATICA IZ ZAGORSKOG TRNACA-RECEPT ZA 4 OBROKA**

kokoš Hrvatica 1 kom, hajdina kaša 0.100 kg, tikvice 0.100 kg, male rajčice 0.100 kg, bukovače 0.150 kg, slanina 0.050 kg, mast 0.050 kg, peršin 0.010 kg,timijan, pileća juha 0.200 kg

**Za kulisu:**

hajdina kaša 0.100 kg, mlijeko 0.200 lit, sol

U pvc vrećicu dodati komade otkoštene kokoši, posoliti,popapriti i dodati slaninu i timijan. Zatvoriti vrečicu i kuhati u vodi na 65 stupnjeva Celzijusa i 50 minuta. Skuhati hajdinu kašu. Popržiti slaninu i dodati hajdinu kašu, temeljac i peršin. Povrće oprati i narezati na manje komade.Na masnoći popržiti komade kokoši, dodati povrće, kratko sotirati, soliti i papriti.

Kulisa: Hajdinu kašu kuhati u mlijeku uz dodatak soli i malo temeljca. Miksati štapnim mikserom i protisnuti kroz žičano cjedilo.

**Slaganje jela:**

1. kulisu žlicom razvuči po tanjuru

2. dodati povrće

3. dodati pečeno meso kokoši Hrvatice

4. dodati hajdinu kašu sa slaninom

5. ukrasiti začinskim biljem

Krema od hajdine kaše na kulisi od oraha - recept za 4 obroka

 Sedam elemenata na tanjuru

1. Krema od hajdine kaše

Hajdina kaša 0.200

Mlijeko 0.500

šećer 0.100

želatina 0.008 kg

vrhnje za šlag 0.500

bijela čokolada 0.100

Prokuhati hajdinu kašu u mlijeku, miksati štapnim mikserom i protisnuti kroz žićano cjedilo.

Rastopiti čokoladu.

Namočiti želatinu i pomiješati s rastopljenom čokoladom.

Tuči slatko vrhnje za šlag

Pomiješati sve pripremljene sastojke

2. Tučeno slatko vrhnje za dekoraciju

3. Kulisa od oraha i čokolade

Biskvit od oraha i čokolade

crna čokolada 0.050

orasi 0.100

jaja 3

šećer 0.050 kg

glatko brašno 0.050 kg

prašak za pecivo0.002 kg

Odvojiti jaja i istuči bjelanjca.

Rastopiti čokoladu.

Žumanca pomiješati sa šećerom pjenasto, dodati orahe, rastopljenu čokoladu, brašno i prašak za pecivo.

Sve pomiješati sa snijegom od bjelanjaka.

Peči na papiru za pečenje na 160 stupnjeva 7 minuta.

Ohladiti i rezati željene oblike.

4. Karamel

Šećer 0.100

voda 0.100

Popržiti šećer i dodati vodu. Reducirati do željene gustoće.

5. Kulisa od travarice i jaja kokoši hrvatice (koristiti i šljivovicu po želji)

jaja 1

šećer 0.025 gr

travarica 0.050 ml

orasi 0.020 gr

Zagrijati šljivovicu i dodati razmućeno jaje sa šećerom i orasima.

Kratko prokuhati i ohladiti.

6. Hajdina kaša slatka

Hajdina kaša 0.100 kg

vanili šećer 0.020 kg

Voda 0.300 lit

Skuhati hajdinu kašu u vodi sa šećerom i ostaviti da nabubri.

7. Orasi mljeveni 0.020 kg za dekoraciju