

**KNJIGA RECEPTOV
SLOVENSKEGA
PREDSEDOVANJA SVETU EU**



CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.56(497.4)(083.12)

ROP, Nikolina

The Slovenian presidency recipe book / [recipes Nikolina Rop ; foreword Janez Bogataj ; translation Peter Szabo ; photography Mateja Jordović Potočnik]. - Ljubljana : Government Communication Office, Republic of Slovenia, 2021

ISBN 978-961-6435-65-9
COBISS.SI-ID 64036867

Recepti: s. Nikolina Rop
Uvodna beseda: Prof. Dr. Janez Bogataj

Urednik: Manica Ferenc
Prevajalec: Peter Szabo

Oblikovanje: Andreja Jež, Humanist
Fotografije: Mateja Jordović Potočnik

Priprava hrane: Chef Uroš Štefelin, Vila Podvin
Ljubljana 2021

“Izbor in priredba po Recepti sestre Nikoline / Nikolina Rop - Ljubljana : Družina, 2013

© Družina d.o.o., 2021.
Vse pravice pridržane.
www.druzina.si

Brez predhodnega pisnega dovoljenja so prepovedani reproduciranje, distribuiranje, dajanje v najem, dajanje na voljo javnosti (internet) in druge oblike javne priobčitve, predelava ali vsaka druga uporaba tega te publikacije ali njenih delov v kakršnem koli obsegu ali postopku, vključno s fotokopiranjem, tiskanjem ali s hranitvijo v elektronski obliki.«

Vsebina

JUHE IN ENOLONČNICE	6	Skutni štruklji	29	SOLATE	53
Češpljeva juha	7	Smetanov hren	30	Beluši v solati	54
Fižolova juha	8	Zavitek iz bučk	31	Kuhana govedina v solati	55
Goveja juha	9	Zdrobovi cmoki	32	Regratova solata	56
Ješprenjeva juha	10			Zeljna solata s slanino	57
Kraška jota	11	MESNE IN RIBJE JEDI	33		
Kremna gobova juha	12	Gorenjska prata	34	SLADICE	58
Kunčja obara	13	Idrijski žlikrofi z bakalco	35	Domači jogurt	59
Močnik v juhi ali mleku	14	Matevž z rebrci	36	Jabolčni zavitek	60
Jetni žličniki v kostni juhi	15	Nadevan piščanec	37	Medenjaki	61
		Podvinski ješprenjček	38	Skutne palačinke	62
		Telečja obara	39	Pohorska omleta	63
		Telečja pečenka	40	Polenta z nadevom	64
PRILOGE IN SAMOSTOJNE JEDI	16	Svinjske zarebrnice v omaki	41	Potica	65
Ajdova kaša z gobami	17	Nadevani lignji	42	Prekmurska gibanica	67
Ajdovi žganci s krompirjem	18	Pečeni brancin	43	Bezgov sirup	68
Dušena ribana kaša	19			Borovničev liker	69
Fritálja ali cvrča	20	ZELENJAVNE JEDI	44		
Gobova rižota	21	Bliiva s krompirjem	45	KRUH	70
Krompirjevi žganci	22	Dušeno rdeče zelje	46	Belokranjska pogača	71
Kruhovi cmoki	23	Kislo zelje s krompirjem	47	Ocvirkova potica	72
Nadevane krompirjeve polovice	24	Kolerabice v omaki	48	Sadni kruh	73
Ocvrte kruhove rezine	25	Kumare s smetano			
Pečen krompir v oblicah	26	in krompirjem	49		
Pražen krompir	27	Nadevane bučke	50		
Skutni cmoki	28	Zapečen por s krompirjem	51		
		Zeljne krpice	52		

Bogastvo različnosti

OKUSI SLOVENIJE

Na območju Slovenije je edino stičišče Alp, Sredozemlja, Panonske nižine in Balkana. Prav to stičišče je vplivalo in vpliva na številne stoletne ter sodobne razvojne oblike na področjih gospodarskega prizadevanja, družbenih razmerij in duhovne ustvarjalnosti. Za stičišče na ozemlju Slovenije torej niso značilna le različna naravna okolja, ampak vsa področja človekovega prizadevanja in ustvarjalnosti. Tudi v razvoju prehranske kulture ali gastronomije in kulinarike. Že kronisti in potopisci z začudenjem navajajo, kaj vse premore na prehranskem področju ta del evropskega prostora. Med njimi npr. polihistor Janez Vajkard Valvasor (1641–1693) v drugi polovici 17. stoletja navaja, da so takratni prebivalci imeli tako rekoč vse, kar so potrebovali za vsakdanjo in praznično prehrano: žita na poljih, mleko in mlečne izdelke, ribe v rekah, jezerih, tudi iz Jadranskega morja in Donave, sadje, med, vinsko trto in vina, gozdne sadeže, divjačino ..., tudi polhe in rake. Slednje so v lesenih zabojih med koprivami vozili in prodajali na oddaljenih trgih. Pomembne inovacije v prehrani so posredovali številni samostani, ki so si za svoja domovanja izbrali naravo Slovenije in njeno ustvarjalno tišino.

Profesionalni razvoj kulinarike in gastronomije Slovenije se začne konec 18. stoletja, ko je leta 1799 Valentin Vodnik (1758–1819) objavil Kuharske bukve. To je bila prva kuharska knjiga v slovenskem jeziku, ki pomeni začetek uspešnega niza izdajanja tovrstne literature vse do danes. S knjigo je Vodnik dokazal, da je v slovenskem jeziku lahko izrazil skoraj vse takratne kulinarčne pojme, kar pomeni, da je bilo tudi ozemlje takratne Slovenije na področju gastronomije enakovredno razvito kot druga, še danes vodilna kulinarčna in gastronomska področja in države v Evropi.

Naslednji pomembni mejnik v razvoju kuharskega znanja predstavlja znamenita knjiga Slovenska kuharica, ki je bila delo Magdalene Knafelj Pleiweis (1815–1890). Knjiga je izšla leta 1868 in je doživela številne ponatise z dopolnitvami. Leta 1912 je tako izšla že šesta dopolnjena in predelana izdaja, ki je bila delo šolske sestre in učiteljice gospodinjstva na mariborskem Marijanišču Felicite Kalinšek (1865–1937). Zato se je te knjige in vseh naslednjih izdaj oprijelo poimenovanje »kalinškova«. Do današnjega časa so namreč sledila številna dopolnjevanja in izdaje, ki so presegle skupno naklado čez 250.000 izvodov in predstavljajo slovenske knjižne uspešnice. Kulinarčno dediščino Felicite Kalinšek so nadaljevale prav tako šolske sestre, Izabela Regina Gosak, Vendelina Marija Ilc, Salvatora Klun, Bernarda Gostečnik in Nikolina Rop, ki je s prvim kuharskim mojstrom Urošem Štefelinom soavtorica tudi pričujoče knjige. Sestra Nikolina Rop izhaja iz devetčlanske družine iz Lenarta v Slovenskih goricah in je končala Srednjo gospodinjstvo šolo v Šentrupertu pri Velikovcu v Avstriji. Po vstopu v red šolskih sester je zaključila še srednjo medicinsko šolo. Bogato kulinarčno znanje je posredovala in posreduje na številnih izobraževalnih tečajih, najprej v Repnjah pri Vodica in potem še na Brezjah. Vrata njene učilnice in kuhinje so odprta številnim generacijam, ki so si pridobivale in pridobivajo temeljno in posebno kuharsko znanje.

Kuharsko znanje se je sicer od 19. stoletja pridobivalo s knjigami in tudi v šolah ter na raznih kuharskih tečajih. Leta 1884 je bila v Mariboru ustanovljena gospodinjska šola. Do začetka 1. svetovne vojne je v takratni Sloveniji delovalo 15 gospodinjskih šol. Ljubljanske uršulinke so s šolskim letom 1888/89 začele z gospodinjsko šolo, ki je nadaljevala delo v 20. stoletju in je imela velik sloves. V njej so se šolala dekleta tudi iz premožnih kmečkih družin. Leta 1909 so uršulinke ustanovile še gospodinjsko šolo v Idriji. Gospodinjska šola Kmetijske družbe je delovala v Marijanišču v Ljubljani. V Tomaju na Krasu so z gospodinjskim poukom začele šolske sestre leta 1898. Tudi ta šola je veljala za odlično in je omogočala znanje predvsem učenkam s širšega Primorskega. Znanje, pridobljeno v tej šoli, je v marsičem spremenilo prehransko kulturo in sestavo jedilnih obrokov tudi kmečkega prebivalstva na Primorskem. Do 2. svetovne vojne so začele s posredovanjem kuharskega znanja še Kmetijska šola v Šentjurju pri Celju (1909), Gostinska šola v Celju (1923), na Vrhniki (1908), Deželna kmetijsko gospodarska šola v Repnjah pri Vodica (1909) in Gostilničarska nadaljevalna šola v Mariboru (1926). V Ljubljani je delovala gospodinjska šola Mladika, najprej s petmesečnimi tečaji, od 1914 pa kot enoletno gospodinjsko izobraževanje. Kuharsko znanje so posredovali tudi vsakoletni gostilničarski tečaji. Največ so jih organizirali v Ljubljani. Razmeroma dobro kulinarično izobraževanje iz obdobja med obema vojnama se je nadaljevalo po koncu 2. svetovne vojne, ko je začela s kakovostnim poukom Srednja gostinska šola v Ljubljani v šolskem letu 1945/46. To je bila edina taka šola v celotni takratni Jugoslaviji. Nekoliko pozneje so začele s poukom tudi šole v drugih slovenskih krajih, tako v Mariboru, Celju, Slovenj Gradcu, Slovenskih Konjicah, Novem mestu, Radovljici, Izoli idr.

V razvoju kulinarike in gastronomije Slovenije predstavlja naslednji pomembni mejnik leto 2006, ko je bila izdelana Strategija gastronomije Slovenije. To je bil državni načrt njenega razvoja in usmerjanja na področju izobraževanja, prehranske dediščine, promocije, kulinaričnih prireditev in drugih področij, ki so pomembna za razvoj in sistematično stopanje iz dokajšnje kulinarične anonimnosti. Strategija je na osnovi strokovnih raziskav razdelila slovensko ozemlje na 24 gastronomskih regij, zanje pa izbrala nekaj čez 430 značilnih in nosilnih živil, jedi in pijač. Postavljena je bila gastronomska piramida, izbor lokalnih in regionalnih živil, jedi in pijač pa je trdo začrtal usmeritve kulinarične in gastronomske razpoznavnosti in promocije. Leta 2021, v letu predsedovanje Slovenije Evropski uniji, je Slovenija postala polnopravna članica nove mreže European Regions of Gastronomy. V Sloveniji se zelo uspešno razvijajo tudi lokalne in regionalne kolektivne blagovne znamke, s katerimi se označujejo značilna živila, jedi in pijače, tudi jedi, postrežene na gostinski način, in kulinarična doživetja ter prireditve. Do sedaj uspešno deluje že 12 znamk, prijavljajo pa se že nova okolja in občine. Vsa ta in številna druga prizadevanja poskušajo sodobno razvijati bogato dediščino različnosti okusov, prispevati k prizadevanjem za vzdržni razvoj in spoštovanje prehrane štirih letnih časov. Vendar pa je njihovo temeljno poslanstvo v spoznavanju vsakdanjikov in praznikov prebivalcev sodobne Slovenije »skozi« posamezne jedi in jedilne obroke ali kot pravi stara modrost: Jemo zato, da živimo, a ne živimo zato, da bi le jedli!

Zasl. prof. dr. Janez Bogataj

JUHE IN ENOLONČNICE

Češpljeva juha

1,5 kg suhih češpelj
ali sliv brez koščic
1,5 l vode
1 l mleka
2,5 dl prosene kaše
sol

Slive skuhamo v vodi do mehkega. Na mleku kuhamo proseno kašo počasi pol ure. Ko je mehka, vendar ne razkuhana, jo osolimo in primešamo h kuhanim slivam.



Fižolova juha

2,5 dl suhega fižola
15 dag prekajenega mesa
10 dag čebule
2 žlici olja
2 krompirja
lovorjev list
majaron
sol
zmleta kumina
2 žlici paradižnikove mezge
peteršilj

Namočen fižol in meso damo kuhat. Ko zavre, solimo. Posebej skuhamo olupljen in na večje kose narezan krompir. Kuhanega odcedimo, vodo ohranimo. Krompir pretlačimo, zabelimo z drobno narezano in prepraženo čebulo, dodamo paradižnikovo mezgo ter zalijemo s krompirjevk. Razmešamo in zalijemo k fižolu. Meso narežemo na koščke. Juho začinimo z majaronom in kumino; preden jo ponudimo, jo potresemo s sesekljanim peteršiljem. Juha je lahko po želji redkejša ali gostejša. Gostoto uravnavamo s krompirjevk, ki je prilijemo več ali manj.



Goveja juha

60 dag govedine s kostmi

1,5 l vode

jušna zelenjava:

8 dag korenčka

4 dag zelene

4 dag peteršilja

1 čebula

2 stroka česna

5 zrn popra

lovorjev list

košček jeter

cel paradižnik

sol

žafan

Vzamemo meso od križa, šimbas, flam, rebra, vrat, prsi itd. Za dobro juho pristavimo meso v mrzlo vodo. Zavre naj počasi, da tudi beljakovine počasi zakrknijo in se tako v juho izloči več mesnega soka. Če pa želimo, da bo meso okusnejše, ga damo kuhat v vrelo vodo. Tako bo mesni sok ostal v vlaknih, meso bo okusnejše in bolj sočno, juha pa slabša. Juha naj vre počasi in pokrita, da ohrani čim več dišavnih snovi. Pen, ki se naberejo med vrenjem, ne pobiramo, saj so to izločene beljakovine, ki se med kuhanjem porazgubijo in čistijo juho. Ko juha zavre, dodamo jetra, očiščeno jušno zelenjavo, prerezano popečeno čebulo, česen, začimbe in sol, proti koncu kuhanja pa še cel paradižnik in čisto na koncu ščepec žafrana, ki smo ga pred tem namočili v malo vroče vode, ki jo zlijemo v juho. Juha naj vre počasi do 2 uri. Kuhano odstavimo in počakamo da se umiri in zbistri. Nato jo precedimo, zakuhamo ali zlijemo na zakuho v skledi, potresemo s sesekljanim peteršiljem in ponudimo. Juho lahko skuhamo že prejšnji dan.

Nasvet: pod jušno zelenjavo razumemo gomolje korenčka, zelene in peteršilja, ki juhi le dopolnijo okus. Ta mora ostati skladen, zato nobena zelenjava ali začimba ne sme izstopati. Goveji juhi da lepo barvo žafran ali cel ali prerezana polovica zrelega paradižnika.



Ješprenjeva juha

1,5 dl ješprenja
1,5 l vode ali kostne juhe
1 kranjska klobasa
korenček
korenina peteršilja
košček zelene
srček zeljne glave
pest narezanega stročjega
fižola
pest graha
paprika
paradižnik
2 žlici sesekljane čebule
lovorjev list
strt česen
peteršilj
sol

Prebran ješprenj namočimo in ga naslednji dan pristavimo. Ko zavre, vodo odlijemo, zalijemo s svežo ali s kostno juho. K ješprenju damo kuhat na koščke narezano ali naribano zelenjavo, lovorjev list in kranjsko klobaso. Juha naj počasi vre, da se ješprenj in zelenjava zmehčata (do uro in pol). Proti koncu kuhanja razrežemo klobaso, jo damo v juho, nato pa še dodamo na žlici olja prepraženo čebulo in strt česen. Preden postavimo juho na mizo, jo potresemo s sesekljanim peteršiljem.

Nasvet: če v ješprenju kuhamo klobaso ali kračo, lahko praženje čebule opustimo. Ješprenj z zelenjavo pa zabelimo s prepraženo čebulo.



Kraška jota

50 dag krompirja
75 dag kisle repe
5 žlic ocvirkov
2 žlici pečenkinega soka
sol

Krompir olupimo, skuhamo, pretlačimo in zabelimo z vročimi ocvirki ter prilijemo krompirjevo vodo. Primešamo odcejeno kuhano kisko repo. Joto izboljšamo s pečenkinim sokom. Ponudimo s kruhom.

Nasvet: da ne bo jota prekisla, repo, preden jo damo kuhat, operemo v večji količini vode (kot solato).



Kremna gobova juha

20 dag krompirja
1,5 l vode
sol
1–2 žlici olja

Gobov podmet:

25 dag svežih gob
1 l vrele vode
70 g čebule
10 g česna
majaron
šetrja
1 dl kisle smetane
krompirjevka

Olupljen in na večje kose narezan krompir solimo, zalijemo z vodo ter skuhamo. Kuhanega pretlačimo, zabelimo z oljem, zalijemo s krompirjevko (nekaj je prihranimo) ter v vrelo zmes zakuhamo tekoč **gobov podmet**: gobe očistimo, narežemo na rezine in skupaj s čebulo in česnom popražimo ter zalijemo z vodo. Dodamo začimbe. Ko se gobe zmehčajo vse skupaj pretlačimo, vmešamo kislo smetano in prilijemo nekaj žlic krompirjevk. Juha naj vre 5 minut. Ponudimo z opečenimi kruhovimi kockami ali rženim kruhom.



Kunčja obara

2 žlici olja
3 žlice sesekljane čebule
30 dag narezanega
kunčjega mesa
4 dag moke
jušna zelenjava (korenček,
peteršiljeva korenina,
zélena)
limona
lovorjev list
rožmarin
sol
1 do 2 žlici vina

Na olju prepražimo čebulo in meso. Ko se posuši mesni sok, dodamo jušno zelenjavo (lahko narezano na kocke), potresemo z moko ter zalijemo z litrom in pol vode. Juho osolimo, dodamo lovor, rezino limone in rožmarin. Juha naj vre, da se meso zmehča (½ ure). Po želji zakuhamo krpice, ribano kašo, vlivance itd. Preden damo juho na mizo, jo po okusu okisamo ter potresemo s sesekljanim peteršiljem.



Močnik v juhi ali mleku

2 l juhe
14 dag moko
1 jajce (drobno)
drobnjak ali peteršilj

V skledo presejemo moko, ubijemo jajce in ga z vilicami razmešamo med moko ter z rokami napravimo drobljeno kašo. Zakuhamo jo v vrelo juho, da dobimo močnik. Vre naj 10–15 minut. Preden damo juho na mizo, potresemo po njej sesekljan drobnjak ali peteršilj.

Nasvet: močnik lahko zakuhamo tudi v vrelo slano mleko. Po želji in okusu ga sladkamo in ponudimo s čokolado v prahu.



Jetrni žličniki v kostni juhi

3 dag margarine
1 žlica olja
2 žlici čebule
2 jajci
10 dag jeter
3 žlice drobtin
1 žlica moke
ščepec majarona
popper
peteršilj
sol

Na olju zarumenimo čebulo, jo vsujemo v skledo k margarini ter premešamo. Posamezno dodajamo jajci, zmleta jetra, drobtine in začimbe. Nazadnje potresemo z moko in še dvakrat zavrtimo z metlico. Testo naj stoji 20 minut. Nato z žličko v vreli juhi zakuhamo žličnike. Vrejo naj počasi in pokriti 10 – 15 minut.



PRILOGE IN SAMOSTOJNE JEDI

Ajdova kaša z gobami

2,5 dl ajdove kaše
5 dl juhe (iz kocke)
lovorjev list
30 dag svežih gob
2 žlici maščobe
2 žlici sesekljane čebule
3 stroki česna
sol
popper
peteršilj

Ajdovo kašo operemo, v kozici zalijemo z vrelo juho, dodamo lovorjev list in sol ter kuhamo pokrito do največ pol ure (pazimo, da se ne razkuha) na zmerni temperaturi. Vreti mora počasi, da nabrekne. Medtem na maščobi (olje ali maslo) prepražimo čebulo, dodamo očiščene, narezane gobe, česen, sol in popper. Pražimo toliko časa, da se gobe osušijo. Potresemo jih s sesekljanim peteršiljem in na servirnem krožniku naložimo na kašo.

Nasvet: kuhano kašo ponudimo k mesu z omako ali zeljnim jedem.



Ajdovi žganci s krompirjem

35 dag ajdove moke
30 dag krompirja
1 l slanega kroga
8 dag slanine, ocvirkov ali
zaseke

Olupljen, opran krompir narežemo na kose in damo kuhat v slan krop. Ko je na pol kuhan (10 minut), stresemo vanj vso presejano ajdovo moko hkrati, pokrijemo in kuhamo še deset minut. Nato napravimo z držajem kuhavnice v moko luknjo, pokrijemo in spet kuhamo deset minut. Nazadnje nekaj vode odlijemo (raje preveč kot premalo), dodamo del razbeljene zabele in vse skupaj dobro premešamo, da se enakomerno navlaži. Če je potrebno, prilijemo še malo vode. Z vilicami zdrobimo v skledo rahle žgance in jih zabelimo z drobno narezano, precvreto slanino, ocvirki ali zaseko. Enako kuhamo ajdove žgance brez krompirja.



Dušena ribana kaša

2,5 dl moke
1 jajce
1 žlica margarine
1 jušna kocka
1 dl graha
0,5 l juhe ali vode
sol
2 žlici parmezana

Iz moke in jajca zgnetemo gladko, trdo rezančno testo, ki ga naribamo na prt. Tako dobimo grobo ribano kašo. Ko se malo osuši, jo stresemo na raztopljeno margarino in pražimo, da lepo zarumeni. Dodamo na pol kuhan grah ter zalijemo z juho ali vodo. Zamešamo jušni dodatek, po okusu osolimo, premešamo, pokrijemo in pustimo počasi vreti 15–20 minut. Na krožniku jo potresemo z naribanim parmezanom.



Frtálja ali cvrča

skodelica regratovih cvetov
skodelica bele moke
2 jajci
sol po okusu
mleko po potrebi
2 žlici masti, masla ali oljčnega
olja

Zaprte regratove cvetove prerežemo (razpolovimo) in stresemo v mleko. Dodamo moko, jajci, sol in toliko mleka, da dobimo tekoče in gladko testo. Testo vlijemo na vročo namaščeno ponev in zapečemo z obeh strani. Ponudimo s solato iz divjega radiča.



Gobova rižota

5 dag maščobe
8 dag čebule
30 dag jurčkov ali drugih gob
3 dl riža
3 stroki česna
sol
5–6 dl juhe ali vode za
zalivanje
3 dag parmezana
peteršilj

Na maščobi zarumenimo seseklano čebulo, dodamo na listke narezane gobe. Na pol prepraženim gobam dodamo opran in s kuhinjsko krpo ali papirjem nekoliko osušen riž in česen. Solimo, prelijemo z vrelo juho ali kropom ter pokrito počasi dušimo. Riž se ne sme razkuhati. Količino vode ne moremo natančno določiti, odvisna je od vrste riža in gob. Pripravljeno rižoto naložimo na krožnik, potresemo z naribanim parmezanom in seseklanim peteršiljem.



Krompirjevi žganci

30 dag krompirja
1,5 l vode
sol
40 dag pšenične moka
10 dag zaseke ali ocvirkov

Olupljen krompir narežemo na listke, prelijemo z vodo, solimo in na pol skuhamo (10 minut). Dodamo moko, nato naj skupaj pokrito vre 15 minut. Dobro polovico žgančevke odlijemo, vendar jo prihranimo. Z močno kuhalnico mešamo žgance in po potrebi prilivamo žgančevko. Tako dobimo bodisi bolj mehke žgance, ki jih pozneje režemo z mastnimi vilicami, bodisi suhe, ki jih z močnimi vilicami drobimo. Ko je moka dobro premešana s krompirjem, prilijemo vročo maščobo in še enkrat gladko zmešamo. Žgance pokrijemo in pustimo na vročem ali pa jih damo v skledo, ter zabelimo po okusu: z ocvirki, s prekajeno zaseko, s kislo smetano ali z vročo zaseko, pomešamo z žlico sveže kisle smetane.



Kruhovi cmoki

30 dag belega kruha
2 žlici olja
1 sesekljana čebula ali
5 dag prekajene slanine
1-2 dl mleka
3 jajca
sol
peteršilj
5 dag moke
zabela

Kruh narežemo na kocke, zabelimo s prepraženo čebulo (ali drobno narezano prekajeno slanino), potresemo s sesekljanim peteršiljem in prelijemo z osoljenim jajčnim mlekom. Premešamo in pustimo pol ure, da se vse skupaj enakomerno navlaži. Po površini potresemo še moko ter z moko roko oblikujemo cmoke. Kuhamo jih v slanem kropu 10–15 minut. Kuhane po okusu zabelimo.

Nasvet: testo za cmoke oblikujemo na kuhinjski krpi v podolgovat štrukelj, s krpo vred zavijemo, na koncih povežemo in kuhamo 20–25 minut v vreli slani vodi. Nato ga dvignemo iz vode, odcedimo, razvežemo, narežemo na rezine in zabelimo.



Nadevane krompirjeve polovice

6 enako velikih krompirjev
sol

Nadev:

2 žlici skute
sol
2 žlici sesekljane šunke
1 žlica kisle smetane
3 stroki česna
popper
peteršilj
6 ozkih rezin sira

Temeljito opran, neolupljen krompir kuhamo do 8 minut v slani vodi. Komaj skuhanega odcedimo, nekoliko ohladimo in po dolžini prerežemo na polovici. Sredico izdolbemo z žlico in damo k nadevu, za katerega vse sestavine zmešamo in solimo. Prazne krompirjeve polovice razvrstimo po pekaču, vdolbine napolnimo z nadevom in pokrijemo z rezino sira. V pečici, segreti na 200 °C, gratiniramo približno 10 minut.



Ocvrte kruhove rezine

10 rezin belega kruha
mleko
1 žlica sladkorja
3 jajca
olje za cvrenje

Rezine kruha na hitro pomočimo v oslajeno mleko in odlagamo v skledo. Obdržati morajo obliko. Posebej v skledi stepemo jajca, vanje pomakano rezine in jih v olju ocvremo. Poberemo jih na cedilo, še tople potresemo s sladkorjem in ponudimo s kompotom. Lahko pa jih pripravimo brez sladkorja in ponudimo k solati.



Pečen krompir v oblicah

8 -12 krompirjev
sol
kumina
5 dag masla ali olja

Enako velike krompirje dobro operemo, prerežemo čez pol in zložimo na namazan pekač s prerezano stranjo navzgor, solimo, potresemo z zmleto kumino, obložimo z rezinicami masla ali pokapljamo z oljem. Pečemo v pečici, ogreti na 200 °C, do ene ure. Ko se na vrhu naredi rumena skorjica, temperaturo znižamo.



Pražen krompir

1 kg krompirja
3 žlice maščobe
1 čebula (8 – 10 dag)
sol

Dobro opran krompir v celem skuhamo v slanem kropu. Vre naj 20–25 minut. Kuhanega odcedimo, nekoliko ohladimo, čimprej olupimo in narežemo na tanke lističe. Medtem na maščobi zarumenimo na rezine narezano čebulo, dodamo narezan krompir, ga solimo, od dna dobro premešamo, pokrijemo ali pa takoj ponudimo.

Nasvet: čim manj časa krompir stoji, tem bolj je okusen. Pražen krompir bo okusnejši, če vročega olupimo, narežemo in zamešamo v vročo praženo čebulo. Jed bo tudi okusnejša, če dodamo nekaj žlic mesne (kostne) juhe ali 2–3 žlice pečenkinega soka.



Skutni cmoki

3 jajca
sol
50 dag drobljene skute
8 žlic pšeničnega zdroba
drobtine
maščoba

V skledi zmiksamo jajca in skuto ter solimo. Zmešamo zdrob. Testo naj počiva pol ure. Oblikujemo cmoke ter jih zakuhamo v vrelo slano vodo. Vrejo naj počasi, pokriti, 8–10 minut. Kuhane poberemo na krožnik, zabelimo s prepraženimi drobtinami ter ponudimo k solati. Lahko pa jih sladkamo in ponudimo s kompotom in dušenimi jabolki.
Nasvet: namesto zdroba zamešamo v skuto 8–9 žlic krušnih drobtin.



Skutni štruklji

Vlečeno testo:

30 dag moke

sol

1 jajce

2 žlici olja

približno 2 dl mlačne vode

Skutni nadev:

1 kg drobljene skute

sol

2 jajci

5 dag narezanega kruha ali
žemlje

2 žlici kisle smetane

10 dag zmletih orehov

Zabela:

2 žlici olja ali masla

1–2 žlici drobtin

Iz moke, jajca, olja, vode in ščepca soli zamesimo **vlečeno testo**, ga pregnetemo (obdelamo), pokrijemo s skledo in pustimo počivati pol ure. Nato ga na pomokanem prtju potolčemo, nekoliko razvaljamo, pokapljamo z oljem in z dlanjo razmažemo, da se nam med vlečenjem ne sprime. Razvlečeno testo namažemo s **skutnim nadevom**: skuto pretlačimo, solimo, dodamo drobno narezan kruh ali žemljo, rumenjaka, sneg beljakov ter kislo smetano, potresemo z zmletimi orehi ter zvijemo v zvitek. Razdelimo na tri štruklje. Tri prtiče zmočimo v hladni vodi, ožmemo in potresemo z drobtinami. Štruklje narahlo (ohlapno) zavijemo, povežemo z vrstico in kuhamo v slanem kropu 30 minut. Kuhane razvijemo, narežemo na rezine in **zabelimo** z drobtinami, praženimi na maščobi. Ponudimo takoj. **Nasvet:** štruklji so lahko glavna jed ali pa kuhane zabelimo, sladkamo in ponudimo s kompotom ali čežano. Štruklje lahko naredimo na zalogo in jih zamrznemo.



Smetanov hren

2 dl kisle smetane
1 dl jogurta
sol
hren

Z metlico zmešamo skupaj jogurt, sol in kislo smetano ter zamešamo sveže nariban hren po okusu. Hren se zelo poda h kuhani govedini ali svinjski pečenki.

Nasvet: v hren lahko naribamo tudi olupljeno jabolko.



Zavitek iz bučk

Vlečeno testo:

30 dag moke
1 jajce
pol žličke soli
1 žlica olja
1 žlica kisa
1,5 dl tople vode

Nadev:

1 kg naribanih bučk
sol
poper
3 žlice rumeno pražene čebule
30 dag skute
1 dl kisle smetane
1–2 jajci
pest drobtin
4 žlice olja

Vlečeno testo: moko presejemo v skledo in v jamico sredi moke damo jajce, sol, kis in olje. Prilivamo vodo in umesimo srednje mehko testo. Na pultu ga dobro pregnetemo, damo na pomokano desko, pokrijemo s skledo ter pustimo počivati pol ure ali več. Za **nadev** bučke olupimo, odstranimo semenje, naribamo na grobe rezance in začinimo. Razvlečeno testo najprej namažemo s skuto, potresemo s slanimi bučkami (čimprej, da ne oddajo tekočine) in pestjo drobtin. Prazna mesta testa pokapljamo z oljem. Od strani in po dolžini testo zagrnemo čez bučke, namažemo z oljem ter zavijemo v štrukelj. Zavitek prenesemo na namazan pekač, po vrhu premažemo s smetano in takoj postavimo v pečico, ogreto na 210 °C. Pečemo 30–40 minut, da postane lepo zlatorjav. Ponudimo še toplega.

Nasvet: po bučkah lahko potresemo seseklano meso od pečenke, narezka itd.



Zdrobovi cmoki

4 dl mleka
2 dag masla za polento
sol
16 dag pšeničnega zdroba
2 jajci
18 dag suhe skute
drobtine
maslo za praženje drobtin

V mleko damo sol in maslo ter pristavimo, da zavre. Zakuhamo zdrob in mešamo približno 2 minuti, da se dobro zgosti. Polento odstavimo, posamezno vmešamo jajci. Ko se malo ohladi, zamešamo skuto. Na deski, ki smo jo potresli z drobtinami, naredimo svaljek, ga razdelimo v 15–20 kosov, ki jih oblikujemo v cmoke. Cmoke kuhamo v vreli slani vodi 10 minut. Kuhane poberemo s penovko na krožnik in zabelimo s praženimi drobtinami.

Nasvet: cmoke lahko jemo sladke s kompotom ali dušenim sadjem.



MESNE IN RIBJE JEDI

Gorenjska prata

20 dag belega kruha
15 dag prekajenega svinjskega
 mesa
2 jajci
2 dl mleka
sol
popper
muškatni orešek
list žajblja
maščoba za mazanje

Kruh narežemo na kocke. Na drobnejše kocke narežemo meso. Naribamo malo muškatnega oreška, zdrobimo žajbelj, popramo ter premešamo. Jajci razžvrkljamo, solimo, prilijemo mleko in zlijemo po kruhu. Premešamo in poravnamo, da se enakomerno prepoji. Podolgovat model ali pekač namažemo oziroma napolnimo do treh četrtin višine, nato pri 190 °C zlaturumeno spečemo.



Idrija-style žlikrofi with mutton ragout (bakalca)

Sestavine za žlikrofe

Rezančno testo:

30 dag bele pšenične moke
1 jajce
1 čajna žlička olja
voda ali mleko po potrebi
(da testo postane mehko)

Nadev:

50 dag krompirja
5 dag čebule
5 dag prekajene slanine
(ocvirki ali zaseka)
majaron
drobnjak
popper
sol

SESTAVINE ZA BAKALCO:

150 dag koštrunovega ali
zajčjega mesa
5 dag masti
3 čebule
3 korenčki
1 strok česna
lovorov list
timijan
nekaj poprovih zrn
nekaj klinčkov
kis ali belo vino po okusu
2 žlici bele moke
sol



Zamesimo testo, ki mora biti mehkejše, kot je testo za rezance. Testo gnetemo tako dolgo, da postane prožno, elastično in se ne prijemlje rok in deske. Če testo prerežemo, mora biti gosto in brez luknjic. Testo oblikujemo v hlebeček, ki naj pokrit počiva 30 minut. Potem ga na tanko razvaljamo. Nadev pripravimo iz kuhanega in olupljenega krompirja, ki ga še toplega pretlačimo. Pretlačenemu krompirju dodamo sol in praženo narezano prekajeno slanino (lahko tudi ocvirke ali zaseko). Nato primešamo še praženo čebulo in začimbe. Vse sestavine dobro premešamo in pregnetemo, da dobimo voljno zmes, iz katere oblikujemo za lešnik velike kroglice. Če je ta zmes drobljiva, dodamo še nekaj maščobe. Kroglice nadeva polagamo na razvaljano in na trakove narezano testo v razdalji enega prsta. Testo med kroglicami prerežemo, zavijamo in stisnemo, da se oba sloja testa sprimetata in dobimo ušesaste zaključke. V vsak žlikrof na vrhu vtisnemo še vdolbinico, tako da dobi značilno obliko nekakšnega klobuka. Mere idrijskega žlikrofa so 3 cm v dolžino in 2 cm v višino. Kuhamo jih v slanem kropu, dokler ne priplavajo na površje. Vzamemo jih iz kroga in takoj ponudimo zabeljene ali kot prilogo k mesu in omakam.

Bakalca: Meso narežemo na manjše koščke. Korenje očistimo in narežemo na kolobarje, česen in čebulo narežemo na lističe. Na masti prepražimo čebulo, česen in korenje. Dodamo še meso in ga prepražimo. Prilijemo vodo, dodamo lovorov list, timijan, poper, klinčke, sol in malo kisa ali vina. Jed naj počasi vre, dokler se meso ne zmehča. Zmehčano meso in zelenjavo potresemo z moko, nekoliko popražimo, nato zalijemo s kisom ali vinom in prevremo.

Matevž z rebrci

30 dag fižola
50 dag krompirja
10 dag čebule
3 žlice olja
3 stroki česna
50 dag suhih rebrc
sol
popper

Opran fižol že prejšnji večer namočimo. Naslednji dan vodo odlijemo, ga zalijemo s svežo toplo vodo ter damo kuhat. Ko zavre, spet odcedimo in zalijemo z vročo vodo. Fižol šele sedaj rahlo solimo, dodamo rebrca, pokrijemo in pustimo, da počasi vre, da se vse zmehča. Posebej skuhamo olupljen krompir, ga odcedimo (krompirjevke ne zavržemo), pretlačimo in zabelimo z narezano in na olju prepraženo čebulo. Tudi fižol odcedimo, pretlačimo ali zmeljemo ter ga zamešamo med krompir. Začinimo s strtim česnom, popravo in prilijemo krompirjevo vodo, da ne bo jed presuha. Ponudimo s kislim zeljem in narezanimi rebrci.



Nadevan piščanec

1 piščanec
sol

Nadev:

16 dag belega kruha
8 dag prekajene mesnine
sesekljan peteršilj
muškatni orešek
2 jajci
1,5–2 dl mleka
1 žlica pšeničnega zdroba
sol

Kruh narežemo na kocke, potresemo s sesekljanim peteršiljem, drobno narezano prekajeno mesnino, naribamo malo muškarnega oreška ter premešamo, da se sestavine enakomerno porazdelijo. Jajci razžvrkljamo, malo solimo, prilijemo dve tretjini mleka ter s tem prelijemo kruh, premešamo in pustimo, da se **nadev** prepoji. Očiščenega piščanca solimo, s prstom ločimo (privzdignemo) kožo od mesa in peruti. Nadev potresemo z žlico zdroba in najprej polnimo perutke, nato stegna in nazadnje prsni del. Če se nam kje koža zatrga, jo zašijemo. Če nam ostane še kaj nadeva, ga potisnemo za peruti pod hrbtno kožo. Nazadnje piščančja stegna povežemo za zadek in ga položimo na hrbet v pekač. Ob strani prilijemo 1 dl juhe ali vode ter postavimo v pečico, segreto na 190 °C. Čez 10 minut piščanca premaknemo, da se koža ne prilepi na dno. Med pečenjem večkrat prilivamo vodo ali juho in s pečenkinim sokom polivamo piščanca ter ga med peko enkrat tudi obrnemo. Pečemo ga približno eno uro in pol. Vzamemo ga iz pečice, nekoliko ohlajenega narežemo na porcije, ki jih odlagamo nazaj v sok pečenke, nato pa vrnemo nazaj v vročo pečico, da se meso segreje. Pri rezanju nadevanega piščanca pazimo, da se nadev drži posameznih kosov.



Podvinski ješprenjček

28 dag ješprenja
kranjska klobasa
5 dag hrena
10 dag suhih kuhanih in na
kocke narezanih tepk
0,5 l zelenjavne osnove
10 dag masla
5 dag bohinjskega sira
7 dag dimljene postrvi

JEŠPRENJ

Ješprenj čez noč namočimo in skuhamo.

Kranjsko klobaso skuhamo in olupimo, narežemo na kocke. Šalotko pražimo, dodamo klobaso in ko zadiši, dodamo še ješprenj in tepke.

Zalijemo z zelenjavno osnovo, pokuhamo, dodamo hren in maslo.

ČIPS IZ KRANJSKE KLOBASE

Klobaso narežemo na tanke rezine in jih položimo na peki papir, pokrijemo s peki papirjem in pečemo 10 minut na 190 °C.



Telečja obara

50 dag teletine (vrat, prsi, pleče)
15 dag čebule
3 žlice olja
1 žlica moke
0,5 l vode
sol
2 stroka česna
pol žličke naribane bio limonine
lupine
lovorjev list
2 žlici kisa
5 dag korenja
5 dag peteršiljeve korenine
3 dag zelene
peteršilj

Meso narežemo na za oreh velike kose, očiščeno zelenjavo na kocke. Na olju zarumenimo seseklano čebulo, dodamo meso, zelenjavo ter dobro prepražimo. Potresemo z žlico moke in zalijemo z vodo. Obaro solimo in ko zavre, dodamo dišave. Preden jed ponudimo, jo rahlo okisamo ter primešamo sesekljan peteršilj.



Telečja pečenka

1,2 kg telečjega plečeta
nekaj telečjih kosti
0,5 dl olja
sol
kostna juha
2 dag masla
2 dag moke
juha ali voda

Meso pod tekočo vodo oplaknemo, osušimo in solimo. Kosti damo na dno pekača. Nanje položimo meso in ga prelijemo z vročim oljem. Na dno pekača vlijemo pri vsakem koncu mesa zajemalko juhe ali vode. Vse skupaj postavimo v vročo pečico. Med pečenjem polivamo meso s sokom, ki se je nabral na dnu pekača. Ko meso zarumeni na eni strani, ga obrnemo in pečemo dalje, da zarumeni še po drugi. Meso je pečeno, če se pri vbodu z vilicami ne pokaže več sokrvice. Pečenko preložimo v drugo posodo in postavimo nad soparo. Kosti pomokamo, prepražimo, prilijemo malo juhe ali vode in prevremo. Omako precedimo in ji dodamo košček masla. Meso narežemo na rezine, ki jih zložimo na krožnik in prelijemo s pečenkinom omako. Prvovrstno pečenkinom omako dobimo tako, da damo na dno pekača poleg kosti dve stari kruhovi skorji. Med peko se zmeščata. Po peki vlijemo h kostem malo juhe ali vode, vse skupaj prevremo in nato pretlačimo. Kruh omako lepo veže. Zelo okusno in sočno pečenko dobimo tudi iz telečjega hrbta, in sicer iz ledvičnega dela.

Nasvet: nasoljeno meso natremo z mešanico začimb: strt česen, zmlet poper, ingver, timijan, zdrobljen lovorjev list in malo olivnega olja. Meso mariniramo eno do dve uri. Pečemo in po 15 minutah prelijemo z 1 dl belega vina. Med pečenjem polivamo z mesnim sokom z dna pekača.



Svinjske zarebrnice v omaki

7 zarebrnic
2 žlici olja
sol

Omaka:

1 žlica olja
2 žlici sesekljane čebule
1 žlica prekajene slanine
4 žlice sveže paprike
1 žlica drobno narezanih kislih
kumar
2 žlici paradižnikove mezge

Podmet:

2 žlici kisle smetane
pol žličke moke
pol žličke gorčice
zajemalka juhe

Pripravimo zarebrnice, jih rahlo potolčemo, solimo in na vročem olju na hitro opečemo, da zarumenijo. Zložimo jih v ponev tako, da so naslonjene druga na drugo, prilijemo malo juhe ter pokrite dušimo 20 minut. Medtem pripravimo **omako**: na olju prepražimo sesekljano čebulo, slanino, papriko, kumaro in paradižnikovo mezgo ter prilijemo zajemalko juhe. Ko prevre, zakuhamo **podmet** (kislo smetano z moko in gorčico). Če je potrebno, prilijemo še malo juhe, premešamo in omako zlijemo k zarebrnicam. Posodo potresemo, da se tekočina enakomerno porazdeli. Jed naj še enkrat prevre.



Nadevani lignji

10 očiščenih lignjev
olje za pečenje
5 žlic belega vina
5 žlic vode

Nadev:

2 žlici olja
3 stroki česna
2 žlici čebule
lovke
7 dag kruha
3 žlice mleka
peteršilj
sol
popper
limonin sok

Vrečice lignjev oplaknemo, lovke drobno narežemo za nadev. Vrečice malo čez polovico napolnimo z **nadevom**: na olju prepražimo seseklano čebulo, dodamo česen in lovke ter pražimo. Ko se lovke osušijo, zamešamo v mleku namočen in ožet kruh, premešamo in odstavimo. Malo ohladimo in dodamo sesekljan peteršilj, limonin sok, sol in poper. Napolnjene vrečice zašpilimo, položimo na vroče olje v plitvo kozico in jih okrog in okrog popečemo. Nato prilijemo malo vina in vode ter dušimo do mehkega pol ure. Če se voda prehitro pokuha, vmes dolivamo krop. Med dušenjem mora biti vedno dovolj vlage, sicer postanejo lignji trdi, gumijasti in neokusni.



Pečeni brancin

6 brancinov po 20 dag
sol
česen
peteršilj
moka
olje za pečenje
6 rezin limone

Ribe očistimo tako, da zarezemo po trebušni strani od iztrebila proti glavi. Odstranimo drobovino, postrgamo strjeno kri in splaknemo pod tekočo vodo. S papirnato brisačo ali servieto ribe osušimo, znotraj in zunaj solimo ter notranjost natremo s sesekljanim česnom in peteršiljem. Ribe z obeh strani pomokamo in položimo v ponev na vroče olje ter pečemo na vsaki strani po 6 minut. Olje naj na začetku ne bo prevroče, da ne raztrga kože. Temperaturo povečujemo zelo počasi. K pečenim ribam ponudimo rezine limone.

Nasvet: ribe lahko pripravimo tudi v pekaču. Pripravimo jih kot za pečenje v ponvi, le da v notranjost nakapljamo limonin sok, na zunanji strani pa kožo z obeh strani po dvakrat zarezemo ter ribo odložimo na pekač, namazan z oljem. Po ribah pokapljamo olje ter postavimo v pečico, segreto na 200 °C. Ko so ribe na pol pečene, to je po 15 minutah, jih obrnemo in pečemo še 15 minut.



ZELENJAVNE JEDI

Blitva s krompirjem

50 dag blitve (ali špinače)
40 dag krompirja
3 žlice sesekljane čebule
3 žlice olja
4 stroki česna
sol
popper
peteršilj

V majhni količini slane vode skuhamo vsako zase očiščeno blitvo in na kocke narezan krompir. Na olju zarumenimo drobno sesekljano čebulo. Dodamo odcejeno blitvo in krompir (vode ne zavržemo), strt česen ter malo popra. Premešamo, pokrijemo in vse skupaj dušimo nekaj minut. Če želimo, da je jed bolj redka, prilijemo malo juhe ali vode, v kateri smo kuhali krompir. Preden ponudimo, potresemo s sesekljanim peteršiljem.



Dušeno rdeče zelje

60 dag rdečega zelja
2 žlici olja
1 žlička sladkorja
4 žlice sesekljane čebule
zmleta kumina
1 kislo jabolko
sol
nekaj žlic juhe
2 žlici jabolčnega kisa
1 l kropa
2 žlici pečenkega soka

Očiščeno zeljno glavo narežemo na rezance, poparimo z okisanim kropom in odcedimo. Na olju zarumenimo žličko sladkorja in čebulo. Dodamo odcejeno zelje ter pražimo tako dolgo, da upade. Nato solimo, dodamo še na listke narezano jabolko in kumino ter pokrito dušimo. Medtem prilivamo po žlicah juho. Proti koncu izboljšamo jed s pečenkinim sokom.

Nasvet: dušeno zelje je priljubljena priloga k pečenicam, divjačini, svinjski pečenki, martinovi gosi z mlinci itd.



Kislo zelje s krompirjem

50 dag kislega zelja
50 dag krompirja
fižol
lovor
limonina lupina
sol
česen
popper

Prežganje:

2–3 žlice masti
1 žlička moke
2 žlici sesekljane čebule

Če je zelje zelo kislo, ga na hitro operemo in skuhamo v majhni količini vode (vode ne zavržemo). Na masti zarumenimo čebulo, razmešamo moko ter zalijemo z juho ali zeljno vodo. Dodamo mesno ali zelenjavno kocko ter pokuhamo. Omako zamešamo med zelje, dodamo kuhan odcejen fižol ter prevremo.

Kuhan fižol: fižol zvečer operemo in namočimo. Naslednji dan ga damo kuhat. Ko zavre, ga odcedimo in vnovič zalijemo z 2 litroma vode. Ko spet zavre, dodamo lovorjev list, malo limonine lupine in sol.

Nasvet: v pripravljeno jed lahko narežemo kuhano hrenovko, kranjsko klobaso ali prekajeno meso. Zelje kuhamo v majhni količini vode. Če je prekislo, ga pred kuhanjem operemo. Posebej skuhamo olupljen in na kocke narezan krompir, toda ne premehko (krompirjevke ne zavržemo). Na razbeljeni masti prepražimo čebulo, dodamo moko in še malo popražimo (prežganje). Dodamo strt česen, odcejeno zelje in prilijemo zajemalko krompirjeve vode. Solimo, popramo, dodamo kuhan krompir in pokrijemo. Jed naj se malo duši, da bo primerno gosta. Okusnejša je, če jo zabelimo z žlico ocirkov. Namesto prežganja lahko zamešamo podmet iz žličke moke in vode ali kisle smetane.



Kolerabice v omaki

40 dag mladih kolerabic
3 dag masla
2 dag moke
sol
popper
zmleta kumina
juha ali voda
2 žlici kisle smetane
peteršilj

Oprano kolerabico olupimo in narežemo na tanke ploščice. Stresemo jo v kozico, dolijemo malo juhe ali vode ter pokrito dušimo. Medtem segrejemo maslo, zamešamo moko ter zalijemo z decilitrom hladne vode. Mešamo z metlico, da se omaka razpusti. Gladko kuhano zlijemo po kolerabicah, začinimo ter kuhamo, da se zmehča. Preden ponudimo, jo izboljšamo s kislo smetano in potresemo s peteršiljem.



Kumare s smetano in krompirjem

50 dag kumar
sol

Zabela:

1 žlica ocvirkov ali zaseke
1 žlička moke
1 dl sadnega kisa
4 stroki česna
2 ščepa zmlete kumine
2 kuhana krompirja
2 lončka kislega mleka
1 lonček kisle smetane

Kumare olupimo, naribamo na listke, solimo, premešamo. Medtem pripravimo **zabelo**: v kozici segrejemo ocvirke, jih razmešamo z moko in takoj zalijemo s kisom. Vse skupaj naj med stalnim mešanjem vre tri minute. Odstavimo, dodamo strt česen, kumino, pretlačen krompir, ožete kumare, kislo mleko in kislo smetano ter dobro premešamo. Po okusu dosolimo. Ponudimo s kruhom.



Nadevane bučke

6 mladih bučk
10 dag šunke
1 jajce
1 rezina kruha
5 dag sira
3 dag masla
sol
popper
mleko
drobtine

Bučke damo kuhat v slan krop za 10 minut. Nato jih prerežemo na pol, izdolbemo malo sredice, da dobimo ladjice, in jih napolnimo z nadevom. Za nadev v skledi razmešamo sesekljano šunko (ali drugo meso), v mleku namočeno in ožeto krušno sredico, nariban sir, sol, poper, peteršilj, rumenjaki in sneg iz beljaka. Nadevane bučke potresemo s kosmiči masla in z drobtinami, zložimo v namazan pekač ter postavimo v vročo pečico. Pri 200°C se pečejo 15–20 minut.



Zapečen por s krompirjem

30 dag pora
15 dag krompirja
1 jajce
3 žlice kisle smetane
sol
nariban parmezan ali navadni
sir
maslo
drobtine

Opran in odcejen por narežemo približno na tri milimetre široke rezance ter ga prevremo v slani vodi. Posebej skuhamo na listke narezan krompir. Oboje odcedimo in stresemo v namaščeno, z drobtinami potreseno skledo za narastek ali kozico kot sendvič (vmes je krompir) ter prelijemo s slano jajčno smetano. Po vrhu naribamo parmezan ali sir. Pečemo 20–25 minut pri 200 °C, da rahlo zarumeni.



Zeljne krpice

20 dag širokih rezancev ali krpic
3 žlice olja
1 sesekljana čebula
30 dag na kocke narezanega
svežega zelja
sol
mleta kumina
popper
juha ali voda

Na olju zarumenimo čebulo, stresemo vanjo zelje in nekaj časa pražimo. Solimo, dodamo kumino, prilijemo malo juhe ali vode. Krpice skuhamo v slani vodi, odcedimo in zamešamo med pripravljeno zelje, popramo ter ponudimo kot samostojno jed.



SOLATE

Beluši v solati

50 dag belušev (špargljev)

1 žlička sladkorja

2 jajci

3 žlice olja

0,5 dl kisa

sol

peteršilj

Izberemo enakomerne beluše; spodnji del olupimo in s škarjami narežemo na dva centimetra dolge kose. Skuhamo jih v slanem kropu s sladkorjem in odcedimo. Vode ne zavržemo. Jajci naj bosta trdo kuhani, zato naj vreta šest minut. Še tople beluše prelijemo z mešanico olja, kisa, soli in malo vode, ki je ostala od kuhanja. Preden solato ponudimo, jo obložimo z jajčnimi krhlji in potresemo s sesekljanim peteršiljem.



Kuhana govedina v solati

20 dag govedine iz juhe
10 dag pora
10 dag kuhanega korenčka
drobnjak
peteršilj

Marinada:

1 dl sadnega kisa
3 žlice oličnega olja
sol
popper

Porova stebila so skoraj vedno umazana, zato jih moramo pred kuho temeljito oprati. Por narežemo na 2 centimetra široke pramene in skuhamo v slani vodi. Odcedimo, ohladimo, zabelimo z oljem in kisom in po želji potresemo s sesekljanim peteršiljem.

Ohlajeno meso narežemo na tanke listke, dodamo na tanka kolesca narezan korenček in surov por, potresemo z narezanim drobnjakom in peteršiljem ter pretresemo. Prelijemo z marinado. Solata naj malo stoji, da bo okusnejša.



Regratova solata

30 dag regrata
15 dag krompirja ali fižola
6 dag slanine
kis
sol
česen

Regrat nabiramo zgodaj spomladi. Najbolj okusni so še beli poganjki, ki jih pripravimo kot vsako drugo solato. Primešamo mu lahko tudi topel krompir ali fižol. Regrat očistimo, dobro operemo in odcedimo. Na kocke narezano slanino prepražimo, zalijemo s kisom in s tem prelijemo regrat, po katerem smo prej potresli sesekljan česen in sol. Dobro premešamo.



Zeljna solata s slanino

½ kg svežega zelja
4 dag prekajene slanine
4 žlice kisa
ščepec kumine
sol

Oprane zeljne liste zvijemo skupaj v zvitek in tanko narežemo. Stresemo jih v skledo in dodamo kumino. Slanino narežemo na majhne kocke, stresemo v kozico in na vroči plošči precvremo. Kozico odmaknemo z ognja, počakamo, da se maščoba malo ohladi, in prilijemo kis. Dodamo še sol in še enkrat postavimo na ploščo, da prevre. Zavrelico zlijemo na solato, urno premešamo in takoj postrežemo.



SLADICE

Domači jogurt

1,5–2 l mleka
1 navadni jogurt
(kupljen)

Mleko skuhamo in ohladimo na 37 °C. Kupljen jogurt premešamo najprej z nekaj žlicami toplega mleka, nato pa ga zalijemo v pripravljeno toplo mleko. Dobro zmešano z metlico, nalijemo v lončke, naložimo v primerno kozico, pokrijemo ter postavimo v toplo pečico (30 °C). V nekaj urah je jogurt pripravljen. Ohlajene posodice z jogurtom postavimo v hladilnik, da se primerno ohladijo ali da jogurt ostane še za naslednji dan. Če je jogurt voden, je bila pečica pretopla, saj smo z vročino uničili bakterije, ki smo jih v mleko vnesli z jogurtom in so potrebne za fermentacijo (sesirjenje) mleka. En lonček uspešno pripravljenega jogurta prihranimo za naslednjič.

Nasvet: če gotovemu navadnemu jogurtu dodamo narezano sadje, ki ga po okusu sladkamo ali pa tudi ne (ali pa vzamemo cele jagode, borovnice, maline itd.), dobimo sadni jogurt. Sadje lahko naložimo na jogurt v lončke ali v skupno skledo. Lahko pa različno sadje zmiksamo in brez sladkorja ponudimo k jogurtu.



Jabolčni zavitek

Testo:

30 dag moke
pol žličke soli
1 jajce
2 žlici olja
1,5–2 dl mlačne vode

Jabolčni nadev:

2 kg jabolk
1–2 žlici sladkorja
nožev vrh cimeta
pol naribane bio limonine lupine
10 dag margarine
2–3 žlice drobtin
1 dl kisle smetane ali masla za
premaz

Skutni nadev:

1 kg skute
sol
3–4 žlice sladkorja
sok in naribana polovica bio
limonine lupine
pest drobtin
1 dl smetane
2 jajci

Moko presejemo v skledo, v sredini napravimo vdolbino za jajce, olje in sol. Prilivamo mlačno vodo in mesimo tako, da je testo na sredini vedno gladko. Napravimo razmeroma mehak cmok testa. Delovno površino pomokamo in na njej testo temeljito gnetemo (10 minut), da postane bleščeče in gladko. Nato ga pokrijemo s skledo, da počiva pol ure.

Zavitek z jabolčnim nadevom: očistimo in naribamo jabolka, jih potresemo s sladkorjem, cimetom, naribano limonino lupino, na margarini prepraženimi drobtinami in rahlo premešamo. Nanesemo po razvlečenem testu. Robove testa ter sredino med nadevom premažemo samo s kislo smetano. Zavijemo od obeh strani proti sredini. Zavitek prenesemo na namazan pekač, ga namažemo s smetano ali maslom in pečemo do ene ure pri temperaturi 180–200 °C. Nekoliko ohlajen zavitek razrežemo, potresemo s sladkorjem in ponudimo.

Zavitek s skutnim nadevom: iz vseh sestavin zmešamo nadev in ga nanesemo po razvlečenem testu. Vse drugo je enako kot pri jabolčnem nadevu.

Še drugi ali kombinirani nadevi: za popestritev zavitka, za takrat, ko nam kakšne sestavine za nadev zmanjka ali pa ugotovimo, da je izbrano sadje (npr. jabolka na pomlad) že precej manj sočno in brez značilnega okusa, si lahko pomagamo še z drugim sadjem: s slivami, marelicami, rabarbaro itd. – nekaj od tega morda takrat, ko je sadja na pretek, spravimo v zamrzovalnik in porabimo, ko bo čas za to.

Nasvet: zavitek bo boljši, priprava pa lažja, če testo najprej razvlečemo in pustimo, da se malo osuši, jabolčni nadev pa sestavimo, tik preden ga nanesemo po razvlečenem testu, da ne izgubimo soka.



Medenjaki

50 dag moko
1 žlička sode bikarbone
15 dag margarine
15 dag sladkorja v prahu
2 jajci
15 dag na 60 °C segretega in
nato na sobno temperaturo
ohlajenega medu
ščepec cimeta

Sodo bikarbono pomešamo med moko, dodamo margarino in napravimo kašico. Nato dodamo sladkor, cimet, med in jajci ter z roko umesimo testo. Počiva naj eno uro ali čez noč. Iz testa oblikujemo enakomerno velike kroglice. Polagamo jih v pomaščen in z moko potresen (ali z voskom namazan) pekač. Pečemo pri 180 °C 12–15 minut. Pečene medenjake takoj poberemo s pekača. Ohlajene hranimo v zaprti posodi. Medenjaki so sprva trdi, zmehčajo se šele čez dan ali dva.

Nasvet: mešanico dišav za medeno testo si lahko pripravimo sami iz zmletega cimeta, klinčkov, ingverja in pimenta. Medenjake lahko pečemo tudi na papirju za peko ali na pekaču, ki smo ga vročega namazali s čebeljim voskom.



Skutne palačinke

Testo:

2 jajci
sol
0,5 l mleka
25 dag moka

Nadev:

50 dag skute
2 jajci
1 dl kisle smetane
sok in naribana polovica bio
limonine lupine
sol
2–3 žlice sladkorja

Preliv:

1 dl mleka
1 jajce
1 dl kisle smetane

Napravimo testo in spečemo omlete. V skledi zmešamo skuto, kisle smetano, jajci, sol, sladkor, limonin sok in naribano limonino lupino. Z nadevom namažemo omlete, jih zvijemo in položimo v namazano in z drobtinami potreseno skledo za narastke ali pekač. Prelijemo z mešanico smetane, mleka in jajca. Pečemo 20–25 minut pri 200 °C. Omlete lahko pripravimo tudi s slanim nadevom.



Pohorska omleta

Testo:

3 jajca
3 žlice sladkorja
3 žlice moka
nožev vrh pecilnega praška

Obloga:

1 l brusnic ali borovnic
1 dl sladkanega vina ali sadni sok
3 dl sladke smetane

Iz beljakov napravimo trd sneg, vtepemo sladkor, rumenjake in dobro spenimo. Nazadnje rahlo zamešamo moko, pomešano s pecilnim praškom. Testo razgrnemo na namazan in z moko potresen pekač za pol prsta na debelo. Pečemo pri 200–220 °C 6–8 minut. Pečeno biskvitno testo takoj ločimo od pekača in obrnemo na desko. Polovico biskvitne plošče po dolžini namažemo z dvema žlicama stepene sladke smetane in obložimo z narezanim sadjem. Sadje pokapljamo s sladkanim vinom ali sadnim sokom in pokrijemo s prazno polovico biskvita. Pripravljeno omleto damo v hladilnik. Preden jo ponudimo, jo okrasimo s sladkano stepeno smetano in z borovnicami ali jagodami.



Polenta z nadevom

7 dl mleka ali vode
3 dl koruznega zdroba
1 žlička soli
3 žlice olja

Nadev:

1 kg očiščenih jabolk
25 dag skute
3 žlice sladkorja
cimet
2 žlici limoninega soka
4 žlice kisle smetane
ščepec soli
nastrgana lupina bio limone

V vodo ali mleko damo sol in olje. Ko zavre zakuhamo zdrob in med kuhanjem mešamo 15 minut. Polento naneseemo na namazan pekač za dober prst na debelo. Po polenti razgrnemo nadev, pokapljamo s kisló smetano ter pečemo pri 200 °C 20–30 minut. **Nadev:** olupljena jabolka narežemo na krhle in damo v kozico. Potresemo jih z žlico sladkorja, cimetom in pokapljamo z limoninim sokom ter pokrita dušimo, da se zmehčajo. Med skuto zamešamo 2 žlici smetane, ščepec soli, 2 žlici sladkorja in nastrgano limonino lupino. Na polento damo najprej skuto, nato še jabolčni nadev, ter pokapljamo s smetano. Pečemo 25 minut.

Nasvet: za nadev lahko jabolka naribamo kot za jabolčni zavitek in premešamo s skuto ter z drugimi dodatki in razgrnemo po polenti. V tem primeru se podaljša čas pečenja, ker so jabolka surova.



Potica

Testo:

65 dag moke
1 žlička soli
2 rumenjaka
5 dag sladkorja
1 vaniljev sladkor
nožev vrh naribane bio
limonine lupine
2 žlici ruma
3 dag kvasa
8 dag masla
4 dl toplega mleka
1 jajce za premaz

Orehov nadev:

45 dag zmletih orehov
20 dag sladkorja
3 dag drobtin
nožev vrh zmlete prave kave
ščepec cimeta
2,5 dl sladke smetane
2 jajci
v rumu namočene rozine

Makov nadev:

0,5 l zmletga maka
2,5 dl mleka
12 dag sladkorja
1 vaniljev sladkor
8 dag margarine
2 jajci
2 žlici drobtin
nožev vrh naribane bio
limonine lupine
1–2 žlici marmelade
v rumu namočene rozine

Pehtranov nadev:

I: drobno narezan svež
pehtran
15 dag v rumu namočenih
rozin
II: 1 rumenjak
2 žlici goste kisle smetane
1–2 žlici sladkorja
15 dag suhe skute
drobno narezan svež pehtran
v rumu namočene rozine

Kvas z malo sladkorja raztopimo v treh žlicah mlačnega mleka. V skledo presejemo moko, ob strani damo sol ter v sredini moke napravimo jamico. Posebej v skledi spinimo rumenjake, sladkor, dišave ter zalijemo s 3 decilitri toplega mleka. To mešanico vlijemo v jamico sredi moke in z roko mešamo. Nato dodamo vzhajan kvas in še več toplega mleka, da napravimo bolj **mehko testo** kot za beli kruh. Nazadnje prilijemo raztopljeno maslo (ne vroče) in testo dobro pregnetemo, da se loči od sklede. Testo pokrijemo s prtom in pustimo vzhajati približno uro in pol. Vzhajano zvrnemo na pomokan prt, zavijamo robove, rahlo pomokamo, z valjarjem potolčemo ter enakomerno razvaljamo za dober nožev rob na debelo. Testa ne razvlečemo, zato valjamo s težo valjarja. Razvaljano testo enakomerno namažemo z **nadevom** (glej navodila) in potresemo z očiščenimi in v rumu namočenimi rozinami (po želji). Tesno zavijemo, damo v namazan model in takoj večkrat prebodemo z vilicami ali pletilko. Potico rahlo poravnamo in pustimo, da vzhaja eno uro in 25 minut. Vzhajano namažemo z razžvrkljanim jajcem ter jo damo v vročo pečico (185 °C). Ko naraste in lepo zarumeni, temperaturo znižamo. Potico pečemo do ene ure in četrt, odvisno od debeline in teže namaza. Pečeno takoj namažemo z oljem, čez pet minut jo obrnemo na desko ter pokrijemo s prtom, da se počasi ohlaja. Premalo vzhajana potica med peko razpoka, preveč vzhajana pa upade. V obeh primerih skorja odstopa. Prav tako potica ni lepa, če je testo pretrdo in nadev premehak – ali narobe.

Orehov nadev: vse sestavine do sladke smetane premešamo, prelijemo z zelo toplo sladko smetano, zamešamo jajci in sneg iz beljakov. Namažemo razvaljano testo in potresemo z rozinami, namočenimi v rumu.

Makov nadev: v vrelo mleko z raztopljeno margarino in sladkorjem zakuhamo mak. Kuhamo ga 10–15 minut. Nato ga odstavimo, nekoliko ohladimo ter zamešamo dišave (limonina lupina in vaniljev sladkor), marmelado, rumenjaka in drobtine s snegom iz beljakov. Namažemo razvaljano testo in potresemo z rozinami, namočenimi v rumu.

Pehtranov nadev I: po razvaljanem testu potresemo narezan pehtran, po vrhu pa še rozine, namočene v rumu.

Pehtranov nadev II: vse sestavine, razen pehtrana in rozin, zmešamo v nadev, z njim premažemo razvaljano testo, potresemo s pehtranom in na koncu še z rozinami, namočenimi v rumu.

Nasvet: pri potici se rado zgodi, da skorja in testo odstopita od nadeva. Nadev naj ne bo pretrd in testo ne premehko. V testu tudi naj ne bo preveč kvasa. Če imamo zelo vzhajano potico, jo damo v vročo (200 °C) pečico, da vročina potico hitro objame. Če pa je potica manj vzhajana, jo damo v manj vročo (170 °C) pečico, da se bo lahko še malo dvignila. Nadev naj ne bo premehek, da potica ne bo zbita (špehasta).

Nasvet: da nas ne bo pekla »zgaga«, orehova jedrca najprej operemo, osušimo v pečici in potem zmeljemo. V nadev prilijemo 3 žlice pomarančnega soka.



Prekmurska gibanica

Vlečeno testo:

6 dl moke
½ žličke soli
2 žlici olja
1 jajce
voda
nožev vrh naribane bio limonine
lupine
margarina za mazanje

Makov nadev:

15 dag maka
2 dl mleka
4 žlice sladkorja
5 dag margarine
3 žlice piškotnih drobtin
2 žlici marmelade
nožev vrh naribane bio limonine

lupine
rum

Skutni nadev:

80 dag skute (drobljene)
3 žlice sladkorja
2 jajci
1 vrečka vaniljevega pudinga
sok ene limone
nožev vrh naribane bio limonine
lupine
sol
kisla smetana (če je nadev
presuh)

Jabolčni nadev:

1 kg jabolk

1 žlica sladkorja
2 žlici piškotnih drobtin
cimet
nožev vrh naribane bio limonine
lupine

Orehov nadev:

20 dag orehov
2 žlice sladkorja
1 jajce
2 žlici drobtin
cimet
mleko
nožev vrh naribane bio limonine
lupine
2 žlici kisle smetane
3 dl kisle smetane za vmesno
in končno mazanje

V jamico sredi moke damo sol, olje, jajce, prilivamo vodo in umesimo krepkejše vlečeno **testo**. Na mizi ga dobro pregnetemo. Hlebček odložimo na pomokano desko in pokrijemo s skledo. Počiva naj najmanj pol ure. Med tem časom pripravimo nadeve.

Makov nadev: v mleko damo sladkor in maslo. Zavremo, nato zakuhamo zmleti mak. Kuhamo ga tako dolgo, da se zgosti. Med kuhanjem večkrat pomešamo, da se ne prismoji. V ohlajenega zamešamo druge sestavine.

Skutni nadev: skuto pretlačimo, solimo, potresemo z vaniljevim pudingom ter premešamo. Dodamo jajci, sok limone in naribano limonino lupino. Dobro premešamo. Če je nadev presuh, ga razredčimo s kisló smetano.

Jabolčni nadev: jabolka naribamo, potresemo s sladkorjem, drobtinami, cimetom in naribano limonino lupino ter rahlo premešamo.

Orehov nadev: med zmlete orehe zamešamo sladkor, dišave, drobtine, jajce in smetano ter toliko mleka, da nastane sočen nadev.



Potem ko je testo počivalo pol ure, nadaljujemo: na pomokanem prtu ga z valjarjem najprej potolčemo, ga nekoliko razvaljamo, namažemo z oljem in razvlečemo. Na sredino prta postavimo pekač (31 x 41 centimetrov), ki ga pokrijemo s testom. Pekač do vrha sten namažemo z margarino. Testo na vse strani enakomerno razvlečemo (na vsako stran za širino pekača). Nato testo pravokotno na vogale pekača s koleščkom prerežemo. Stene testa, ki se drže čez robove pekača, malo popustimo, da testo seže v robove. Plast na pekaču namažemo s prvim, to je makovim nadevom (skrbno v robove), pokapljamo s kisló smetano in pokrijemo z odrezanim vogalom testa. Nanj naložimo skutni nadev in ga pokrijemo s testom odrezanih vogalov. Sledita jabolčni nadev, testo in nazadnje še orehov nadev. Nato nadeve ponovimo. Vrhnje testo nabodemo z vilicami in namažemo s kisló smetano. Pečemo v pečici, ogreti na 200 °C, eno uro. Ko se gibanica lepo obarva, temperaturo znižamo. Sladico režemo ohlajeno.

Bezgov sirup

25–30 bezgovih cvetov
3 l vode
4 l sladkorja
3 bio limone
4 dag citronske kisline

Vodo in sladkor zavremo ter ohladimo. Vanjo vložimo oprano in odcejeno bezgovo cvetje, oprane in narezane limone, citronsko kislino ter premešamo. Cvetje pustimo namočeno 2 do 3 dni, vmes večkrat premešajmo. Nato precedimo in sirup nalijemo v steklenice, zapremo in odnesemo v klet ali shrambo.

Nasvet: popolnoma drugačen okus dobimo, če sladkor karameliziramo – mešamo na vročem, da porjavi (ne zažge!), prelijemo z vodo, prevremo in damo v ohlajene bezgove cvetove, limono in kislino. Na enak način delamo sirup iz akacijevih ali lipovih cvetov ali mete. V tem primeru damo 12 pesti mete ali lipovega cvetja.



Borovničev liker

2 kg borovnic
1 kg sladkorja
2 l terana
6 zavitkov vaniljevega
sladkorja
0,5 l ruma

Vino, sladkor in borovnice postavimo na ogenj in pustimo, da vse skupaj zavre. Po petih minutah odstavimo, zamešamo vaniljo in počakamo, da se ohladi. Nato precedimo, prilijemo rum ter liker nalijemo v steklenice. Dobro zaprte postavimo v shrambo ali klet. To je zelo okusen aperitiv.



KRUH

Belokranjska pogača

50 dag bele mehke moke
3 žličke bele moke
3 dl mlačne vode
2 kavni žlički soli
2 dag kvasa
0,5 žličke sladkorja
1 ščepec kumine
1 jajce

V skodelici zdrobimo kvas, dodamo 3 žličke bele moke, 0,5 dl mlačne vode, sladkor in vse dobro premešamo. Počakamo, da kvas vzhaja in poveča volumen za več kot enkrat. V večjo posodo za mesenje testa damo moko, mlačno vodo in vzhajani kvas. Zamesimo gladko in ne pretrdo testo. Mesimo približno 10 minut, da jamica, ki jo naredimo s prstom v testo, takoj izgine. Testo naj vzhaja v posodi pokrito s prtom toliko časa, da se njegov volumen podvoji. Vzhajano testo stresemo na okrogel in z oljem namaščen pekač ter ga z rokami raztegnemo na približni premer 30 cm. Rob testa se ne sme dotikati roba pekača. Rob pogače naj bo vedno tanjši od njene sredine. Z nožem zarezemo v testo zareze v obliki kvadratne mreže, in sicer do dna pekača. Pogačo premažemo s stepenim jajcem, v katerega smo zamešali zrna kumine. Po vrhu potresemo še s ščepecem grobe morske soli oz. solnega cveta. Pogačo pečemo od 20-25 minut v pečici na 220 °C. Pogača mora biti svetlo rjavo zapečena, v sredini naj bo njena višina od 3-4 cm, na robu pa od 1-2 cm. Ponudimo jo toplo.



Ocvirkova potica

60 dag moke
1 poravnana žlička soli
2 dag kvasa
3,5 dl toplega mleka
10 dag ogrelih in odcejenih
ocvirkov
ječmenova (knajpova) kava ali
voda za premaz

Moko za kruh presejemo v skledo, ob strani solimo in v jamico sredi moke zlijemo namočen kvas. Ko začne vzhajati, prilivamo toplo mleko in z roko napravimo testo za kruh. Dobro ga pregnetemo, pokrijemo in pustimo vzhajati eno uro in pol. Vzhajano testo na pomokanem prtju razvaljamo za pol prsta na debelo. Potresemo s toplimi ocvirki ter zavijemo. Potico damo v namazan pekač v obliki srčinega hrbta ali v navadnega, nabodemo z vilicami in z rokami rahlo poravnamo. Vzhaja naj eno uro. Preden damo v pečico, segreto na 200 °C, namažemo s kavo ali vodo. Ko naraste in dobi barvo (po 10-15 minutah), temperaturo nekoliko znižamo (180 °C) in pečemo še pol ure. Pečeno ocvirkovko zvrnemo iz modela in pokrijemo s prtom. Režemo ohlajeno.



Sadni kruh (boljši, praznični)

Pripravimo testo za beli kruh

Sadje: po 10 dag suhih marelic, sliv, orehov, jabolčnih krljev in rozin

Dišave: naribana bio limonina ali pomarančna lupina, cimet, zmleti klinčki, 1 dl ruma

Narezano sadje odišavimo, poškropimo z rumom ter pokrijemo. Zamesimo testo in v vzhajano vgnnetemo sadje. Na pomokani površini oblikujemo tri štruce, jih damo v namazane modele ali drugega poleg drugega v pekač in po eni uri vzhajanja v 200 °C vroči pečici pečemo 45–60 minut.

