



Samo za špiljena je taprava

Zelo se motite, če mislite, da se kranjsko klobaso je zgolj s kruhom in gorčico ali kot prilogo k zelju ali enolončnici. Ta mesna dobrot, ki je v zgodovini doživljala vzpone in padce priljubljenosti, zadnja leta ponovno postaja pomemben del v slovenski prehrani. Zato bodite pogumni in z njo postrezite nekoliko drugače. Da pa se po naključju ne bi kdo zmrdoval, poskrbite, da boste postregli pravo kranjsko klobaso – s špilo in certifikatom. Recepte s kranjsko klobaso smo si izposodili v monografiji **Mojstrovine s kranjsko klobaso**, ki je izšla v založbi **Rokus Klett**.

Recepti: **JANEZ BOGATAJ**

Foto: **JANEZ PUKŠIČ/STUDIO 10, d. o. o.**



Ajdovi mošnjički s kranjsko klobaso in bučno omako

Sestavine: za ajdovo testo: 100 g ajdove moke • 1 rumenjaka • 50 g polbele moke • sol; za nadev: 100 g zelenih bučk • 50 g svežih jurčkov • 100 g kranjske klobase • sol in poper; za omako: 200 g muškata buče • 1,5 dl sladke smetane • 1 žlica masla • sol • bučno olje • bučna semena.

Priprava: 1. Ajdovo moko poparimo, solimo, dodamo rumenjaka, polbele moko in zgnemo gladko testo. Testo naj počiva eno uro. 2. Za nadev na drobno narežemo bučke, jurčke in kranjsko klobaso ter na hitro prepražimo. 3. Popramo in solimo. 4. Muškata bučo naribamo in na hitro prepražimo na maslu. 5. Dodamo sladko smetano, solimo in popramo. Kuhamo do mehkega. S paličnim mešalnikom naredi-

mo gladko omako. 6. Testo razvaljamo približno pol centimetra debelo ter z modelčkom izrežemo kroge. Na vsak krog položimo žličko nadeva, nato pa testo s prsti stisnemo skupaj, da nastane mošnjiček. 7. Ajdove mošnjičke v slani vodi kuhamo približno 10 minut, jih odcedimo in položimo na krožnik ter jih prelijemo z bučno omako. 8. Jed okrasimo z bučnim oljem, bučnimi semeni in ocvrto bučo.

Stran / Page: 62

Doseg / Reach: 125000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 709 cm2

2 / 2

Loška »medla« s kranjsko klobaso

Sestavine: 1 l slanega kropa • 50 g masla • 250 g prosene kaše • 100 g koruzne moke • 2 kranjski klobasi • 1 dl sladke smetane • drobnjak.

Priprava: 1. Za pripravo »medle« zakuhamo oprano proseno kašo v vrelo slano vodo, ki smo ji dodali maslo. Med kuhanjem prilijemo podmet iz koruzne moke in vode. Kuhamo počasi do primerne gostote. 2. Kranjsko klobaso poljubno narežemo po dolgem ali počez na rezine ali kolo-

barje, ki jih v vroči ponvi na hitro opečemo do zlatorjave barve. 3. V vroči ponvi precvrtemo sladko smetano. 4. Na ogrete globoke krožnike najprej položimo »medlo«. Nanjo položimo rezine kranjske klobase ter po želji pokapljamo s precvrto sladko smetano in okrasimo s stebлом drobnjaka.



Cvrtje s kranjsko klobaso

Sestavine: 4 jajca • 4 žlice mleka • 4 žlice moke • ščepec soli • 200 g kuhane kranjske klobase • 2 žlici olja • sveža zelišča.

Priprava: 1. Kuhano kranjsko klobaso narežemo na rezine, ki jih na hitro opečemo. 2. Preli-

jemo z mešanico preostalih sestavin, ocvremo ter potresemo z zelišči.



Jagnječji filé v ovoju kranjske klobase z ješprenjem

Sestavine: 200 g kranjske klobase • 600 g očiščene jagnječje zarebrnice (brez kosti) • 100 g ješprenja • 150 g svežih jurčkov • 2 šalotki • 1 dl sladke smetane • 100 g olimskega sira v slanici • metin pesto • metini cvetovi • pest berivke • sol • poper • olje.

Priprava: 1. Na seseklanih šalotkah popražimo jurčke, dodamo kuhano ješprenj, zalijemo s sladko smetano, solimo in popramo. 2. Očiščene jagnječje zarebrnice narežemo na fileje in jih ovijemo v trakove kranjske klobase. Solimo, popramo in spečemo na žaru. 3. Olimski sir narežemo na kocke in ga popečemo. 4. Na krožnik naložimo najprej ješprenj. Nanj položimo pečeno jagnječjo zarebrnico in olimski sir, dodamo berivko, metine cvetove ter pokapljamo z metinim pestom.

Kranjska ... svetovna ... globalna klobasa

Monografija Mojstrovine s kranjsko klobaso, avtor je Janez Bogataj, fotografije pa je naredil Janez Pukšič, je izšla ob 20-letnici založbe Rokus Klett. V njej lahko preberemo sila zanimivo zgodovino te klobase s Kranjskega oziroma zgodovino »ene od svetovnih, globalnih klobas, ki ima svojo izvorno domovino v Sloveniji«, v njej najdemo tudi izvorni recept zanjo. Osrednji del monografije je 161 receptov za jedi s kranjsko klobaso, ki so jih skuhalih kuharski mojstri in mojstrice po Sloveniji. Tako bomo po avtorjevih navodilih s kranjsko klobaso lahko začeli obede, lahko bo glavna jed, zagotovo pa so najbolj nenavadni recepti za sladice – od kuhane hruške v cvičku, bombonov, do čokoladnih narastka, pene, tortic, celo pralinejev ... s kranjsko klobaso.