



# Mojstrovine s kranjsko klobaso

**Založba Rokus Klett** je ob praznovanju 20. obletnice izdala jubilejno monografijo avtorjev prof. dr. Janeza Bogataja, oblikovalca Žareta Kerina in fotografa Janeza Pukšiča *Mojstrovine s kranjsko klobaso*, ki je bila izbrana za letošnje najboljšo slovensko knjigo. Knjiga opisuje pot kranjske klobase od njene »predzgodovine« do danes. Paleta ustvarjalnih kulinarčnih mojstrov, predstavljenih v knjigi, so pripravili slovenski kuharski mojstri in mojstrice v izbranih 16 gostinskih hišah. »Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896« je bila izhodišče za pripravo 46 izvornih receptov s fotografijami 17 hladnih in toplih predjed, 17 glavnih jedi in 12 sladk. Eno od teh smo izbrali za objavo in razmislek, kako lahko stare slovenske jedi nadgradimo v izjemno kulinarčno poslastico.



## Sladica iz čokolade, kislega zelja in kranjske klobase

### SESTAVINE

- 1 kranjska klobasa
- 100 g prosene kaše
- 100 g karameliziranega kislega zelja
- 10 suhih sliv
- 2 dl sladkega rdečega vina
- 100 g sladkorja
- čokoladni obliv
- med
- cimet
- klinčki
- limonina lupina

### PRIPRAVA

- ❶ Kranjsko klobaso skuhamo v medu in polovici vina. Ko je kuhana, počakamo, da se v tej tekočini ohladi.
- ❷ Suhe slive drobno nasekljamo in kuhamo v drugi polovici sladkega vina.
- ❸ Dodamo proseno kašo in skuhamo do konca.
- ❹ Ko se zmes ohladi, dodamo na drobno in lepo narezano kranjsko klobaso, sladkor, cimet, klinčke in limonino lupino.
- ❺ Iz zmesi oblikujemo majhne kroglice in jih podobno kot pralineje pomakamo v čokoladni obliv.
- ❻ S čopičem potegnemo debelo plast stopljene čokolade po sredini krožnika in nanjo potresemo karamelizirano zelje. Na to »gnezdece« položimo klobasne kroglice v čokoladnem oblivu.