

DARJA KOCJAN AČKO
ANDREJ GOLJAT

Krompir



ZALOŽBA KMEČKI GLAS

Kazalo

O družini razhudnikovk Krompirjeva pustolovska zgodovina

Gomolji različnih barv, velikosti in oblik	10
Chuño (čunjo) ali tunto	11
Iz Novega v Stari svet	11
Nastala so različna imena za krompir	12
Hudičev sad	13
Kruh ubogih	13
Kdor bo kradel krompir, bo kaznovan	14
Kralji in cesarji zapovedali saditi in jesti krompir	14
Krompirjeva plesen in koloradski hrošč	15
Naprednejša in masovna pridelava	16
Krompir v naših krajih	17
O krompirju so začeli pisati in poučevati	18
Ljudska imena za krompir	19

Razvoj krompirjevih jedi

Nekdaj imenitne krompirjeve jedi	21
Kemična sestava gomolja	22
Škrobnatost	22
Krompir je dietno živilo	23
Kdaj dobi krompirjevo meso sladek okus	23
Vir kakovostnih beljakovin	23
Vitamini in minerali	24
Solanin	24

Uporabnost nekaterih sort krompirja

Krompirjevi prigrizki

Pečene pikantne krompirjeve palčke	29
Ocvrte krompirjeve kroglice z bučnimi pečkami	29
Krompirjeva ploščica s sirom in mesninami	30
Krompirjeve blazinice s kislim zeljem	30
Krompirjevi žepki s peperonato	31
Krompirjevi polžki s praženimi mandlji in algami	33
Krompirjeva paštetka s sardelnim filetom	33
Krompirjevi tulci z zeliščno skuto	34
Krompirjeve picete	34
Krompirjevi polmeseci z ocvrto čebulo	35
Ocvrte oljke v krompirjevem testu	35
Perutninska pečenica v krompirjevem ovoju	37
Krompirjev obroček z nadevanimi šampinjoni	37

Krompirjeve solate

Krompirjeva solata z majonezo	41
Krompirjeva solata s čebulo	41
Krompirjeva solata z dimljeno puranjo kračo	43
Krompirjeva solata s skuto in zelišči	43
Krompirjeva solata s posebno salamo	44
Krompirjeva solata z oljkami	44
Krompirjeva solata s suho polenovko (bakalarjem)	45
Kraška krompirjeva solata	45
Krompirjeva solata s sardinami	47
Krompirjeva solata s šunko in redkvico	47
Krompirjeva solata s pečeno slanino	49
Krompirjeva solata z lignji	49
Holandska krompirjeva solata z majonezo	50
Nikozijska krompirjeva solata	50

Krompirjeve juhe

Smetanova krompirjeva juha z gobami	53
Krompirjeva juha s slanino	53
Krompirjeva kremna juha s komarčkom	55
Krompirjeva ribja juha	55
Krompirjeva golaževa juha	56
Čista krompirjeva juha s porom	56
Bučna kremna juha s krompirjem	57



Krompirjeve samostojne jedi

59

Krompirjevi zrezki z zelenjavo	61
Pikantna hladna krompirjeva torta	61
Sesekljana pečenka v krompirjevem ovoju	63
Krompirjevo kvašeno testo za ovoj:	63
Španska krompirjeva omleta	65
Krompirjevi medaljoni s kislim zeljem	65
Nadevana paprika s krompirjem	66
Paradižnikova omaka:	66
Krompirjevi cmoki z mesnim nadevom	67
Krompirjeva pita z ohrovtom	69
Bazilični krompirjevi zrezki s pšeničnimi kosmiči	69
Krompirjeva torta z zelenjavo	71
Krompirjev narastek s tunino	73
Grenadirmarš	73
Krompirjev obroč s kislim zeljem	75
Krompirjeva musaka z mesom	75
Krompirjeva štruca v testenem ovoju	76
Perutninski paprikaš pod krompirjevim pokrovom	77
Krompirjev golaž	79
Krompirjevi cmoki z gobovim nadevom	79
Krompirjeva zloženska s skuto in šampinjoni	81
Krompirjeva enolončnica s škarpeno	81

Krompirjeve priloge

83

Kuhani in dušeni krompirji	83
Slani krompir	85
Masleni krompir	85
Petersiljev krompir	85
Krompir bujon	87
Madžarski krompir bujon	87
Metin krompir bujon	88
Porov krompir bujon	88
Kmečki krompir bujon	89
Madžarski zdrobljeni krompir	89
Dušeni krompir v omaki	91
Kmečki zdrobljeni krompir	91
Belokranjski matevž	92
Gratinirani krompirjev pire	92

Smetanov krompir	93
Mlečni krompir	93
Pečeni krompirji	95
V alufoliji pečen krompir	97
Pečeni krompir s kumino	97
V alufoliji pečen krompir s slanino	99
Polnjeni pečeni krompir z zelenjavo	99
Pečeni krompir z rožmarinom	101
Polnjeni pečeni krompir z jurčki	101
Polnjeni pečeni krompir s špinačo	103
Pečeni grajski krompir	103
Pečeni mladi krompir	105
Pekarski krompir	105
Ribji krompir	107
Pečeni krompir v pekaču	107
Na soli pečen krompir	108
Pečeni krompir	108
Pečene kroglice	109
Anin pečeni krompir	109
Praženje na maslu in olju	111
Praženi krompir na maslu	113
Na maslu pražen krompir s čebulo	113
Hrustljivo zapečeni krompir (rösti)	115
Praženi krompir	115
Kruton iz praženega krompirja	116
Rösti iz surovega krompirja	116
Ocvrte krompirjeve priloge	117
Ocvrti krompirjevi lističi	119
Ocvrte krompirjeve mrežice	119
Ocvrta krompirjeva slamica	121
Ocvrte krompirjeve vžigalice	121
Ocvrti krompir	122
Ocvrte krompirjeve palčke	122
Ocvrte krompirjeve ploščice	123
Ocvrte krompirjeve palice	123
Ocvrto krompirjevo gnezdo	125
Ocvrte krompirjeve kocke	125
Priloge iz krompirjeve mase	127
Krompir duchese	128
Švicarski krompir	128
Krompir duchese s paradižnikom	129
Pečeni krompirjevi polpetki (galeti)	129
Ocvrte mandljeve kroglice	131
Ocvrte krompirjeve kroglice s šunko	131

Ocvrte krompirjeve hruške	133
Krompirjevi kroketi	133
Ocvrti krompirjevi žličniki	135
Ocvrti krompirjevi obročki ali rogljički s sirom	135
Ocvrti krompirjevi svaljki z makom	136
Ocvrte krompirjeve kroglice s čebulo	136
Priloge iz krompirjevega testa	137
Krompirjevi njoki	139
Krompirjevi žličniki (blejski ocvrtki)	139
Krompirjevi štruklji	141
Krompirjevi žganci	141
Krompirjeve miške	142
Krompirjevi žličniki z gobami	142

Krompirjeve sladice

143

Krompirjevi svaljki z makom	145
Krompirjeve kroglice z orehi	145
Krompirjevi žepki z brusnicami	147
Krompirjev šarkelj s kokosom in rozinami	147
Krompirjevi štruklji s skuto in breskvami	149
Krompirjeva torta z orehi	151
Krompirjevi žepki s pehtranovo skuto	152

Krompirjevi kruhi

153

Krompirjev pirin polnozrnati kruh	155
Krompirjev kruh	155
Krompirjev mlečni kruh	156
Ajdov kruh s krompirjem in orehi	157



Krompirjevi žepki z brusnicami



- 500 g pretlačenega krompirja
- 1 dl vode,
- 100 g masla ali margarine,
- 150 g moke, 2 jajci,
- 100 g sladkorja,
- vaniljev sladkor, limonina
- lupinica,
- 100 g vloženi brusnic, jajce
- za premaz, sol,
- čokoladni ostružki



Vodo in maslo ali margarino zavremo, dodamo moko in kuhamo toliko časa, da se masa ne prijema več posode, ohlajamo. Med ohlajanjem primešamo jajci, pretlačen krompir, sladkor, vaniljev sladkor in limonino lupinico. Pripravljeni testo razvaljamo 1 cm debelo in izrežemo kroge s premerom od 8 do 10 cm. Robove krogov namažemo z razžvrkljanim jajcem, v sredino vložimo žličko vloženi brusnic, kroge prepognemo in robove žepkov utrdimo z jedilnimi vilicami. Žepke stresemo v

nekoliko osoljeno vrelo vodo; ko priplavajo na površje, jih s penovko pobereemo, dobro odcedimo, takoj razdelimo na krožnike ter potresemo z vloženi brusnicami in čokoladnimi ostružki.

Krompirjev šarkelj s kokosom in rozinami



- 200 g krompirja,
- 200 g bele ostre moke,
- 50 g kokosove moke,
- 100 g rozin, 120 g sladkorja,
- 1 dl mleka, 1 pecilni prašek,
- rum, vaniljev sladkor,
- limonina lupinica,
- ostra moka za obsipanje
- modela



Moko, kuhan in s tlačilko pretlačen krompir, sladkor, kokosovo moko, v rumu namočene rozine, mleko, vaniljev sladkor, limonino lupinico in pecilni prašek zmešamo v gosto maso in jo vlijemo v z maslom namaščen in z ostro moko obsut model in v pečici pečemo pri 180 °C približno 45 minut. Z leseno palčko ugotovimo, če je šarkelj pečen (ko prebodemo šarkelj, moramo izveliči suho palčko), ga po petih minutah izvremo iz modela. Ohladimo, narežemo in ponudimo.



Krompirjevi štruklji s skuto in breskvami



- 500 g krompirja,
- 150 g ostre bele moke,
- 2 jajci,
- 50 g masla ali margarine,
- 50 g sladkorja,
- vaniljev sladkor,
- limonina lupinica

Skutni nadev z breskvami:

- 200 g skute,
- 1 jajce,
- 50 g sladkorja,
- 100 g breskev iz kompota

Jabolčni nadev:

- 300 g jabolk,
- 50 g rozin, namočenih v rumu,
- 50 g sladkorja,
- 40 g masla ali margarine,
- limonin sok,
- mleti cimet

Orehov nadev:

- 200 g mletih orehov, 60 g _____
- rozin,
- 1 dl mleka, 1 jajce,
- 80 g sladkorja,
- rum,
- mleti cimet



V olupkih skuhan krompir olupimo, pretlačimo, mu dodamo maslo ali margarino in ohladimo. Ohlajenemu krompirju primešamo jajci, moko, sladkor, vaniljev sladkor in limonino lupinico; testo hitro ugnemo. Krompirjevo sladko testo razvaljamo, premažemo s poljubnim nadevom in zavijemo v štrukelj. Štruklje tesno zavijemo v pooljano alufolijo in skuhamo. Kuhamo jih v vreli vodi pokrite na blagem ognju 20 do 30 minut. Kuhane štruklje poberemo iz vode na pladenj in jih pustimo nekaj minut počivati, nato jih odvijemo, razrežemo in postrežemo s poljubnimi omakami in dodatki.

Skutni nadev z breskvami: Pretlačeni skutu primešamo jajce, sladkor in na kocke narezane breskve.

Jabolčni nadev: Na maslu ovenemo olupljena in na lističe narezana jabolka, pokapamo z limoninim sokom, dodamo sladkor, v rumu namočene rozine in mleti cimet.

Orehov nadev: Mletim orehom primešamo v rumu namočene rozine, mleko, jajce, sladkor, rum in mleti cimet.