

SAŠA DROBNIČ ŠKRJANEC

# Jedi iz sklede



ZALOŽBA KMEČKI GLAS

## POMLAD

Regrat v solati s hobotnico	13
Koromačeva solata s pečenim radičem	14
Motovilec s hrustljivo slanino, redkvico in poširanim jajcem	17
Čemaževa juha s kozjo skuto in mandlji	18
Kremna koromačeva juha z jabolkom	21
Suha juha	22
Metuljčki z rukolinim pestom	25
Testenine z divjimi šparglji	26
Koruzni žganci s koprivnim pestom in mladim kravjim sirom	29
Ješprenčkova rižota s šparglji in sirarsko skuto	30
Telečja obara z drobnjakovimi žličniki	33
Enolončnica iz kolerabice, krompirja in klobase	34
Zajčja obara s cikorijo	37
Skutni štruklji s pehtranom in medom	38
Praženeč	41
Biks z rabarbaro	42
Jagode z vaniljevo smetano	45

## POLETJE

Kumarična solata z breskvijo in pehtranom	51
Leča v solati s češnjami in mlado špinačo	52
Mladi krompir s kislo smetano in limonino lupinico	55
Kifeljčar in stročji fižol v topli solati	55
Kremna grahova juha s pršutom	56
Poletna mineštra s koruzo in grahom	59
Pekoča paradižnikova juha z belim fižolom in kozicami	60
Brodet s polento	63
Testenine, polnjene s poletno zelenjavo	64
Cmoki z nanoškim sirom in bučkami	67
Rižota z jajčevci in hrustljivo morskoro	68
Krompirača s papriko	71
Piščančji paprikaš s krompirjevim pirejem	72
Bovla z jagodičjem in bezgom	75
Vaniljev sladoled s pečenimi figami, medom in pinjolami	76
Prosena čokoladna kaša s poletno sadno čežano	79

## JESEN

Kostanjeva juha s pastinakom	85
Bučna juha z orehovim pestom	86
Čičerkin juha s pečenim česnom	89
Ajdova kaša v solati z granatnim jabolkom in jesensko zelenjavo	90
Mineštra s fižolom in koruzo	93
Polenta s hruško in sirom	94
Pečene testenine z gobami	97
Sladko rdeče zelje s kostanji in panceto	98
Pirina rižota z bučo in kremnim sirom	101
Svaljki s hruško in tolminskim sirom	102
Ajdovi krapci s skuto in majaronom	105
Mesne kroglice z ohrovtom	106
Telečja jetrca s karamelizirano čebulo	109
Jagenjčkov golaž s krompirjem v kosih	110
Izabela iz ponvice	113
Kolački s suhimi slivami in lešniki	114

## ZIMA

Črna redkev s sivčkom	121
Korenčkova juha z zdrobovimi žličniki	122
Svetla porova juha s piščancem	125
Kremna bobova juha s panceto	126
Čista juha z zimsko zelenjavo	129
Fižolova enolončnica s testeninami	130
Refoškova repa s svinjskimi rebrci	133
Cvetačno-brokolijeva skleda iz pečice	134
Ajdovi žganci s kislim mlekom, ocvirki in lešniki	137
Enolončnica z lečo in klobaso	138
Ohrovt v omaki z govedino in bleki	141
Divjačinski golaž s skutnimi njoki	142
Kruh narastek s cimetom in mandarinami	145
Snežne kepe s karamelno omako	146
Mlečni riž s karameliziranimi jabolki	149

# KUMARIČNA SOLATA Z BRESKVIJO IN PEHTRANOM



*Potrebujemo:*

2 kumari  
4 breskve  
šopek svežega pehtrana  
4 žlice oljčnega olja  
3 žlice zeliščnega kisa  
sol  
semena (sončnična, bučna, lanena)

Kumare umijemo in narežemo na poljubne koščke. Breskve izkoščičimo in narežemo na četrtine, premažemo z oljčnim oljem in na žar ponvi popečemo. Tik preden jih odstavimo, dodamo vejice svežega pehtrana in jih na hitro popečemo, da zadišijo. Prestavimo na hladen krožnik in pustimo, da se pečene breskve nekoliko ohladijo.

Kumarice in popečene breskve s pehtranom stresemo v skledo in zabelimo z zeliščnim kisom in nekaj kapljicami oljčnega olja. Potresemo še z različnimi vrstami semen. Zraven se lepo prilegajo hrustljivo ocvrta lignji.

# POLENTA S HRUŠKO IN SIROM

## *Potrebujemo:*

200 g instantne polente  
1 l vode  
200 g sira  
1 hruško  
sol, mleti poper  
1 žličko masla  
šopek svežega timijana

Polento zakuhamo v osoljeno vrelo vodo. Naredimo bolj tekočo polento. Ko kozico odstavimo z ognja, vanjo umešamo nariban sir in nasekljan timijan. Porabimo lahko različne vrste sira, ki nam ostaja v hladilniku. Nekaj sira prihranimo za okras. Polento postavimo na stran.

Hruško narežemo na 4 enako velike rezine in jih v ponvici na maslu z obeh strani popečemo.

Polento prelijemo v ognjevarne skodelice ali pekač. Po vrhu položimo rezine hruške in potresemo z malo naribanega sira. Prelijemo z maslom, ki nam je ostalo od peke hruške, in zapečemo v pečici, ogreti na 220 stopinj Celzija, le toliko, da polenta dobi rahlo skorjico in da se sir stopi. Dovolj bo od 5 do 8 minut.

Jed ponudimo toplo ali hladno. Zraven lahko ponudimo veliko skledo radiča v solati.

