



Stran / Page: 22

Doseg / Reach: 0

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 556 cm2

1 / 3

Izpolnjene dekliške sanje

Jezerškova medla nikakor ni medla, ampak pestra zgodba o dveh deklinah, ki ju predstavljajo v enem receptu. Za uvod pa še gospe sardele.

Med številnimi načini priprave rib je tudi mariniranje oziroma šavor, pojasni Luka Jezeršek. Za ta postopek so po njegovem mnenju posebno primerne manjše ribe, kot so sardele, sardoni, menole, trilje in druge. »Sveže sardele dišijo in imajo lepo napeto kožo. Manjšim odstranimo samo glavo, večjim pa lahko še drobovje, poznamo tudi kakovostno očiščene in zmrznjene sardele v obliki metuljčka. Te ribe so pravi mali paket zdravja, ker so bogate z vitamini, minerali in maščobnimi kislinami omega tri. In za kuharje najpomembnejše: iz njih lahko pričaramo pravo kulinarčno mojstrovino ali pa ribiško malico,« dodaja Ana Šušteršič z Dvora Jezeršek.

Medlo Jezerškovi postrežejo z različnimi dodatki oziroma »v družbi gospodov«, kot se pošali Luka Jezeršek. Sprva so jo kuhali skromno, preprosto, zgolj tako, kot je, a nališpano z mesnatimi ocvirki. Nato so ji za spremljevalca izbrali istrski tartuf, nazadnje so ji pridali ali precvrto smetano, jadranske škampe, bučo ali šparglje. »Na našem nedavnem gostovanju v New Yorku pa so se ji izpolnile dekliške sanje: ponudili smo jo skupaj s kranjsko klobaso,« razkrije Jezeršek.

Tudi ta značilna slovenska jed in Jezerškov zaščitni znak je ženskega spola. Prava kranjska klobasa, poudarja Jezeršek, mora biti »lepo zaobljena, sramežljivo zardela, nežno in prijetno



Za predjed sardele, za glavno jed pa medlo s kranjsko klobaso predlaga kuharski mojster **Luka Jezeršek**.

dišeča, ob ugrizu sočna, harmoničnega okusa, voljne teksture in vsebinsko bogata«. Z njo moramo ravnati »spoštljivo in njenemu slovesu primerno«. »Je velik kulinarčni izziv: iz nje izpeljemo vrsto sezonsko obarvanih jedi, seveda pa je najboljša pod kotom s sveže ribanim hrenom in gorčico,« meni Šušteršičeva.

Spremljala jih je že na številnih dogodkih doma in po svetu in postala zvezda: marca je namreč monografija **Mojstrovine s kranjsko klobaso**, ki je izšla novembra lani, zmagala na mednarodnem tekmovanju kuharskih knjig v kategoriji kuharic, ki se osredotočajo na eno sestavino. Za »oskarje kuharic«, nagrade Gourmand World Cookbook Awards, ki jih podeljuje združenje Gourmand International, se je letos potegovalo 9.500 knjig iz 162 držav, kranjska klobasa pa je v svoji kategoriji premagala 63 tekmecev iz 33 držav.

Kuharica je nastala pod vodstvom etnologa Janeza Bogataja, prikazuje pa razvoj kranjske klobase in možnosti za njeno uporabo v kuhinji, kot jih poznajo kuharski mojstri iz 16 slovenskih gostinskih hiš – med njimi so tudi sladice. In prav ta je bila za Jezerškove, ki so pri monografiji sodelovali vsebinsko in organizacijsko, eden od največjih trikov: ustvariti kranjsko klobaso, ki bo všeč ženskam. »Pripravili smo karamelizirane rezine kranjske klobase s hrenovo in gorčično zmrzlino v omaki iz refoška in malin. Uspelo je, sladica je postala prava poletna uspešnica,« se spominja Šušteršičeva.

Iva Gruden, novinarka

iva.gruden@finance.si

Stran / Page: 22

Doseg / Reach: 0

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 556 cm2

2 / 3

Sardele v šavorju z grozdjem in zlatimi rozinami



Tomo Jeseničnik

SESTAVINE:

- 16 sardel – lahko tudi več ali manj na osebo
- 1 velika rdeča čebula (20 dag)
- žlička gorčičnih semen
- koruzna moka
- sol, poper, lovorjev list, rožmarin, belo vino, limonov sok, drobnjak ali peteršilj
- grozdje in v vinu namočene zlate rozine

Očiščene sardele posolimo, povaljamo v koruzni moki in jih z obeh strani popečemo na oljčnem olju. Lahko jih tudi ocvremo ali spečemo v pečici.

Na oljčnem olju sotiramo (prepražimo) na rezine narezano rdečo čebulo, dodamo lovorjev list, rožmarin, sol in poper. Zalijemo z malo belega vina

in rahlo pokuhamo. Ohladimo. Ohlajeni čebuli pri-mešamo narezano grozdje, v vinu namočene zlate rozine, gorčična semena, limonov sok, drobnjak ali peteršilj.

Šavor položimo čez sardele, postavimo v hladilnik in mariniramo.

Stran / Page: 22

Doseg / Reach: 0

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 556 cm2

3 / 3

Medla s kranjsko zabelo



SESTAVINE:

- 1 l slanega kropla
- 5 dag masla
- 25 dag prosene kaše
- 10 dag koruzne moke
- belo moko lahko zamenjate s koruzno zaradi vizualnega učinka
- 1 kranjska klobasa
- 1 dcl sladke smetane
- vejica drobnjaka

Oprano proseno kašo zakuhamo v vrelo slano vodo, ki smo ji dodali maslo. Med kuhanjem prilijemo podmet iz koruzne moke in vode. Počasi jo kuhamo do primerne gostote.

Kranjsko klobaso poljubno narežemo - poldolgem ali počez - na rezine ali kolobarje. Narezano klobaso

na vroči ponvi na hitro opečemo do zlatorjave barve. Sladko smetano v vroči ponvi precvremo.

Na ogrete globoke krožnike najprej položimo pripravljeno medlo. Nanjo položimo popečene rezine kranjske klobase. Po želji pokapamo s precvrto sladko smetano in okrasimo z vejico drobnjaka.