

RECEPTI



# Izbrani recepti priznanih slovenskih chefov



teden  
restavracij

*Naša Super Hrana*



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO  
IN  
SLOVENSKI REJCI IN  
PREDELOVALCI MESA

Izbrani recepti priznanih slovenskih chefov  
elektronska izdaja  
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Uredili: Nina Krajnc, Alenka Miklavžin  
Oblikovanje: Alenka Miklavžin  
Fotografije: www.slovenia.info, Ciril Jazbec, Tent Film,  
Zavod za turizem Ptuj, Marcela Krničar;  
avtorji receptov

Ljubljana, 2024

Opomba:

To gradivo je zgolj informativne narave ter zanj Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano  
ne jamči odškodninsko ali kako drugače.

Dodatne informacije v zvezi s shemo »izbrana kakovost« in označevanjem z znakom »izbrana kakovost – Slovenija«  
so dostopne na spletnih straneh Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

**<https://www.gov.si teme/sheme-kakovosti-in-zasciteni-kmetijski-pridelki-in-zivila/>**



RECEPTI



# Izbrani recepti priznanih slovenskih chefov

maj 2024



**teden**  
restavracij

*Naša Super Hrana*



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO  
IN  
SLOVENSKI REJCI IN  
PREDELOVALCI MESA



# Nagradna igra

## »Moj recept«

V času pomladnega Tedna restavracij so chefi in chefinje lahko sodelovali v nagradni igri »Moj recept«. Vsi sodelujoči so morali v svoji jedi uporabiti izbrano goveje ali perutninsko meso z znakom »izbrana kakovost – Slovenija«. Zmagovalka je postala **chefinja Martina Breznik iz Hiše Raduha**.

Teden restavracij, največji vseslovenski kulinarčni dogodek, je spomladi 2024 potekal pod geslom »Original, ne kopija!« in predstavil kreativne menije 111 udeležениh restavracij. Dogodku se je pridružilo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano s slovenskimi rejci in predelovalci mesa, ki so se predstavili s promocijsko kampanjo »izbrana kakovost – Slovenija«.

Sodelujoči gostinci so z znakom »izbrana kakovost – Slovenija« na menijih označili kakovostno, slovensko, certificirano goveje in perutninsko meso iz sheme »izbrana kakovost«. Namen je bil približati vrednote, ki jih ta znak predstavlja: lokalno pridelano, sledljivo, certificirano in predvsem višje kakovosti.

*»Moj recept« naj bo tudi vaš recept,  
naj vam bo v navdih za kulinarčno ustvarjanje.*

*Želimo vam prijetno kuhanje.*



*Naša Super Hrana*



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO  
IN  
SLOVENSKI REJCI IN  
PREDELOVALCI MESA



# Ohrovtovo gnezdo s piščancem in pisana zelenjavna spremljava



*chefinja Martina Breznik, Hiša Raduha*

## Sestavine:

### Ohrovtovo gnezdo s piščancem:

120 g piščančjega stegna »izbrana kakovost – Slovenija«,  
3 velike čebule,  
60 g masla,  
15 g olja,  
sol, poper, sladka rdeča paprika, kari, timijan,  
pražene pinjole,  
mini mozzarella,  
ohrovtovi listi.

### Bešamel omaka za piščanca:

25 g masla,  
25 g moke,  
2 jajci,  
1,3 dl vina,  
1,3 dl mleka,  
suhi čemaž,  
sol, poper.

### Khorasan kot priloga:

750 ml mleka,  
15 g oljčnega olja,  
sol, poper,  
muškatni orešček,

190 g khorasana,  
60 g parmezana.

### Korenčkova krema:

3 korenja,  
1 mala čebula,  
1 velika žlica sladkorja,  
3 žlice limoninega soka,  
100 g masla,  
sol, poper.

### Zeljna krema iz rdečega zelja:

200 g rdečega zelja,  
1 jabolko,  
1 rdeča čebula,  
1 rdeča pesa,  
50 g masla,  
1,5 decilitra jabolčnega soka, sol, poper.

### Porova omaka:

1 velik por,  
1 dl smetane,  
20 g masla,  
sol, poper, moka.

## **Postopek:**

Najprej piščanca narežemo na majhne kose in ga mariniramo z vsemi začimbami. V ponvi segrejemo olje in maslo, na katerem posteklenimo čebulo. Dodamo meso in nadaljujemo s praženjem še 20 minut. Tekočino, ki nam bo ostala v ponvi, prihranimo za kasneje. Koščke piščanca zmešamo s predhodno pripravljenim bešamelom.

Pripravimo si ohrovtove liste, od katerih odstranimo sredico (trdi del). Liste blanširamo 3 minute v slanem kropu, da se omehčajo. Nato jih potopimo v mrzlo vodo, da obdržijo lepo barvo. Mehke liste bomo zlahka položili v okrogle modelčke in pustili del listov, da gledajo ven iz roba modelčka, da kasneje zapremo gnezdo. V liste nadevamo piščančjo zmes.

Na vrh posujemo še par praženih pinjol in polovico mini-mocarele ter zavijemo z listi, ki smo jih prej pustili gledati ven iz roba.

### **Bešamel**

Maslo raztopimo v ponvi na srednje močnem ognju.

Dodamo moko in rahlo prepražimo, da dobimo svetlo rjavo barvo, kar omogoča, da se moka skuha, ne da bi zagorela. Postopoma dodajamo tekočino (vino in mleko), medtem stalno mešamo, da preprečimo nastanek grudic.

Dodamo sol, poper in suhi čemaž. Nadaljujemo z mešanjem, dokler se omaka ne zgosti.

Ko se omaka nekoliko ohladi, vanjo vmešamo jajci. Pomembno je, da se omaka ohladi dovolj, da jajci ob vmešavanju ne zakrkneta.

### **Khorasan**

Vso tekočino segrejemo, dodamo khorasan, začinimo in kuhamo 20 minut na zmernem ognju. Na koncu dodamo še parmezan. Če je zmes pretrda, dolijemo tekočino.

### **Korenčkova krema**

Korenje olupimo in ga naribamo na grobo. Čebulo nasekljamo na drobno. Vse sestavine skupaj kuhamo 25 minut v 1 decilitru vode. Na koncu začinimo in vse skupaj zmikamo v blenderju.



### **Zeljna krema iz rdečega zelja**

Zelje naribamo, jabolko olupimo in narežemo na kocke, rdečo čebulo nasekljamo, rdečo peso olupimo in narežemo na kocke. Vse sestavine skuhamo. Na koncu vse skupaj zmiksamo v blenderju. Tukaj dodamo še tekočino, ki nam je prej ostala v ponvi, ko smo pražili piščanca.

### **Porova omaka**

Prepražimo por na maslu, ga pomokamo in še malo prepražimo, nato zalijemo s smetano in fondom ter začinimo. Par minut še kuhamo in zmiksamo v blenderju.



# Kuhan jezik s topinamburjem, bučno majonezo in divjimi zelišči



*chef Mojmir Šiftar, Pen Klub*

## Sestavine za 4 osebe:

1 goveji ali telečji jezik »izbrana kakovost – Slovenija«,  
2 čebuli,  
2 korenja,  
1 gomolj zelene,  
200 ml bučnega olja,  
2 rumenjaka,  
30 ml belega vinskega kisa,  
400 g topinamburja,

100 ml jabolčnega kisa,  
100 ml sladke smetane,  
50 ml smrekovega olja,  
50 g maltodextrina,  
sol, poper,  
solni cvet,  
regačica in  
kurja črevca.

## Postopek:

Jezik skupaj s čebulo, korenjem in zeleno postavimo v lonec, prelijemo s hladno vodo in začinimo s soljo in poprom. Zavremo in kuhamo 1,5 ure na srednjem ognju. Odcedimo in jezik še topel olupimo. Ko je jezik ohlajen, ga narežemo na salamoreznici na debelino 0,5 cm.

Iz rumenjaka in bučnega olja naredimo majonezo in jo začinimo z belim kisom in soljo.

Polovico topinamburja narežemo na čim tanjše rezine in vložimo v jabolčnem kislu in 200 ml vode.

Drugo polovico topinamburja olupimo z žlico in skuhamo v vreli vodi do mehkega. Zmeljemo skupaj s smetano v gladko kremo in začinimo s soljo.

Smrekovo olje in maltodextrin zmešamo z metlico v prah.

Ob serviranju končamo krožnik s solnim cvetom in divjimi zelišči.



# Češnja – mousse piščančjih jeter



*chef Igor Jagodic, Restavracija Strelec*

## Sestavine za 25 češenj:

180 g očiščenih piščančjih jeterc »izbrana kakovost – Slovenija«,  
sol,  
beli poper,  
100 g mehkega masla,  
1 žlica sesekljane šalotke,  
1 strok sesekljanega česna,  
1 žlica konjaka,  
20 g starega belega kruha,  
80 g sladke smetane,  
ščep majarona,  
1 žlica sladke smetane in  
malinov žele.

## Postopek:

Očiščena jetrca popečemo na 25 g masla, dodamo šalotko in česen, začinimo s soljo in sveže mletim poprom ter podušimo do konca. Nato dolijemo konjak, flambiramo in ohladimo. Kruh namočimo v smetani. Namočeni kruh in 75 g masla zamešamo v jetra, začinimo z majaronom, zmiksamo, v kremo zamešamo žlico stepene smetane ter jo ohladimo.

S piščančjo kremo napolnimo majhne okrogle silikonske modelčke in postavimo v hladilnik preko noči. Piščančje kroglice nato glaziramo v malinovem želeju in »češnje« serviramo na slanjem piškotu.



# Goveji tatar



*chef Ian Kržmanc, Opera klet*

## Sestavine za 1 osebo:

100 g pljučne pečenke »izbrana kakovost – Slovenija«,  
5 g soli,  
5 g popra,  
10 g šalotk,  
5 g kaper,  
2 g čilija,  
5 g kisljih kumaric in  
1 rumenjaka.

## Postopek:

Pljučno pečenko nasekljamo na zelo majhne koščke, začинimo s šalotko, soljo, poprom, kumaricami, kaprami, čilijem in rumenjacom. Vse skupaj dobro pregnetemo. Postrežemo na popečenem kruhu in okrasimo z drobnjakom.





# Priželjč, topinambur, kruh in orehi



chefinji Zofka Kanovnik in Miša Kanovnik, Restavracija Korošica

## Sestavine:

### Telečji priželjč:

Telečji priželjč »izbrana kakovost – Slovenija«,  
50 g šalotke,  
100 g jurčkov,  
200 g mleka,  
250 g suhega kruha,  
50 g orehov,  
100 g svinjske mrežice,  
500 g telečjega priželjca,

3 jajca,  
sol, poper,  
česen in  
majaron.

### Topinamburjev pire:

500 g topinamburja,  
100 g šalotke,  
200 g jušne osnove,

100 g mleka,  
100 g masla,  
belo vino,  
olivno olje.

### Orehov kreker:

250 g mletih orehov,  
35 g maltodextrina,  
20 g vode in sol.

## Postopek:

Priželjč najprej za nekaj ur namočimo v ledeno vodo. Potem ga očistimo in skuhamo v osoljenem kropu ter ohladimo. Medtem kruh narežemo na kocke in prelijemo z vročim mlekom. Šalotko sesekljamo in na njej prepražimo jurčke. Dodamo česen, sol, poper in majaron. Priželjč narežemo na male kocke in ga zamešamo v namočeni kruh. Dodamo pražene jurčke, jajce in sesekljane orehe. Vse skupaj premešamo in pazimo, da mase ne stisnemo. Maso razdelimo na enake kupčke in vsakega ovijemo v svinjsko mrežico. Spečemo jih v pečici.

### Topinamburjev pire

Topinambur očistimo in narežemo na enako velike kose. Na olivnem olju prepražimo drobno nasekljano šalotko, dodamo topinambur in deglaziramo z belim vinom. Dolijemo jušno osnovo in mleko ter pokrito kuhamo do mehkega. Na koncu dodamo maslo in zmiksamo v pire.

### Orehov kreker

Sestavine zmiksamo in jih preko acetatne folije povaljamo v modelček. Spečemo v pečici.

Telečji priželjč smo pripravili po navdihu mavžljev, tradicionalne koroške jedi. Seveda smo ga kar precej prilagodili in tudi uporabili priželjč.

  
KUNST  
SINCE 1988



# Počasi kuhana goveja krača, terina iz ohrovta in krompirja, krema kolerabe, omaka



*chefa Stefan Ledenčan in Milan Jandrič, Gostilna Kunst*

## Sestavine za 8 oseb:

### Počasi kuhana goveja krača

1 goveja krača »izbrana kakovost – Slovenija« (ca. 3,5 kg),  
Agar agar,  
1 kg gomoljne zelenjave,  
3 kg čebule,  
česen, lovorov list in rdeče vino.

### Krema kolerabe

300 g kolerabe,  
sol, poper, česen.

### Terina iz ohrovta in krompirja

200 g krompirja,  
1 glava ohrovta,

Agar agar,  
mleko, sol, poper in sladkor.

### Demi-glace omaka:

10 kg govejih kosti,  
5 kg korenja, 3 kg čebule in  
paradižnikov koncentrat.

## Postopek:

Govejo kračo najprej dobro nasolimo in pustimo stati 24 ur. V veliki pekač damo kračo, vso zelenjavo in začimbe ter vino in pečemo pokrito 18 ur v pečici ogreti na 130 °C. Pečeno meso ločimo od kosti in ga natrgamo. Omako nato precedimo in dodamo agar agar (približno 7 g na 1 liter tekočine). Omako zmešamo z natrganim mesom, damo v manjši pekač, obtežimo in ohladimo. Dobro ohlajeno meso vzamemo iz pekača in narežemo na porcijske kose.

### Krema kolerabe

Kolerabo dobro očistimo, razrežemo na kocke in skuhamo. Dodamo začimbe in zmiksamo v gladko kremo

### Terina iz ohrovta in krompirja

Krompir olupimo in kuhamo do mehkega v soljeni vodi. Dodamo mleko, agar agar, začinimo in naredimo pire. Liste ohrovta ločimo in blansiramo. V pekač po slojih izmenično zlagamo liste ohrovta, vsak list pa premažemo s krompirjevim pirejem. To ponovimo 3-krat. Terino obtežimo in ohladimo.

### Demi-glace omaka

Zelenjavo in kosti spečemo, jih dobro premažemo s paradižnikovim koncentratom in jih za kratek čas ponovno vrnemo v pečico. Nato vse skupaj v velikem loncu prelijemo z vodo in kuhamo na nizki temperaturi 24 ur. Kuhano odcedimo, ohladimo, z žlico poberemo odvečno maščobo in tekočino reduciramo do zelene gostote.

### Priprava in serviranje

Meso in terino iz ohrovta in krompirja popečemo na žaru ali v ponvi. Demi glace in kremo kolerabe segrejemo. Na krožnik najprej naložimo kremo kolerabe, nanjo položimo terino iz ohrovta in krompirja in meso ter prelijemo z omako.



# Jajca in topinambur z dimljenim piščancem



*chef Marko Magajne, Galerija okusov*

## Sestavine za 4 osebe:

### **Temperiran rumenjak**

4 jajca L velikosti in solni cvet.

### **Pena topinamburja s piščancem**

300 g kuhanega topinamburja,  
50 g šalotke,  
50 g pora (beli del),

80 g dimljenih piščančjih prsi »izbrana kakovost – Slovenija«,  
100 g piščančje maščobe,  
250 g mleka,  
100 g sladke smetane,  
50 g parmezana,

6 g soli ter 2 bombici za sifon.

### **Piščančji ocvirki**

400 g piščančje kože.

### **Fermentiran topinambur**

200 g topinamburja in sol.

## Postopek:

**Temperiran rumenjak:** Sous vide kuhalnik nastavimo na 63 °C, vanj damo jajca in jih kuhamo 1 uro. Ko so kuhana, jih vzamemo iz vode, oluščimo in odstranimo beljak. Uporabimo samo rumenjak, ki ga položimo na topinamburjevo peno. Začinimo ga s solnim cvetom.

**Pena topinamburja s piščancem:** Topinambur olupimo in ga v vodi skuhamo do mehkega. V »Big Green Eggu« na 120 °C z jabolčnimi sekanci rahlo zadimimo piščančja prsa »izbrana kakovost – Slovenija«. Na maslu posteklenimo narezano šalotko in por, dodamo narezana dimljena piščančja prsa »izbrana kakovost – Slovenija« in še kratek čas pražimo. Ko je topinambur kuhan, ga odcedimo, odmerimo 300 g in to opravimo. Vlijemo mleko in smetano in zavremo.

Maso prestavimo v thermomix, dodamo sol in parmezan ter miksamo na najvišji hitrosti 2 minuti. Maso spustimo čez fino cedilo in jo vlijemo v litrski sifon, dodamo dve bombici in dobro pretresemo.

**Piščančji ocvirki:** Piščančjo kožo očistimo maščobe in nato zmeljemo na velike luknje v mesoreznici. Damo jo v lonec in na nizki temperaturi pražimo do hrustljavega. Precedimo in osušimo na papirnati brisači. Maščobo uporabimo v topinamburjevi peni.

**Fermentiran topinambur:** Topinambur očistimo, damo v kozarec in prelijemo s čisto vodo, da je topinambur pod vodo. V kozarec damo 3 % soli teže topinamburja in vode. Kozarec zapremo in dobro premešamo, da se sol raztopi. Postavimo ga na polico, kjer ni direktne svetlobe, in pustimo fermentirati 3 tedne. Fermentiran topinambur narežemo na majhne kocke (brunoise).

**Dodatki:** drobnjak, oljčno olje s tartufi



# Piščančji paprikaš po Rajhovo



*chef Leon Pintarič, Gostilna Rajh*

## Sestavine za 5 oseb:

450 g piščančjega mesa »izbrana kakovost – Slovenija«  
brez kosti (bedrca in belo meso),  
4 srednje velike čebule,  
česen,  
2 žlici sladke mlete rdeče paprike,  
ščep mlete kumine,  
ščep mletega majarona,  
timijan,  
1 rdeča paprika,

košček feferona,  
200 ml kisle smetane + smetana za kuhanje,  
3 žlice moke,  
2 lovorova lista,  
1 žlica paradižnikove mezge,  
1,5 l jušne osnove ali vode,  
90 g masla,  
sol in  
poper.

## Postopek:

Na maščobi prepražimo čebulo, česen in dodamo mleto rdečo papriko, nato zalijemo z jušno osnovo.

Dodamo narezano meso, košček feferona in ostale začimbe. Vse dušimo do mehkega, nazadnje dodamo moko ter kisló smetano, da paprikaš zgostimo.





# Teletina

## s šparglji, mladim korenjem, kremo gomolja peteršilja in redukcijo telečjega repa

*chef Tadej Petrič, Hotel Evropa*

### Sestavine:

#### Teletina

500 g teletine »izbrana kakovost – Slovenija«,  
5 listov nori alg,  
3 g soli in 2 g črnega popra.

#### Krema gomolja peteršilja

500 g gomolja peteršilja,  
150 g masla,

sol, beli poper in  
1 g xantana.

#### Mlado korenje

10 mladih korenjev,  
50 g masla,  
sol in  
vejica svežega timijana.

### Postopek:

Telečjo pljučno očistimo, narežemo po dolgem na štiri enake dele. Vse skupaj enakomerno nasolimo in popopravimo. Nato vsak del posebej zavijemo v list nori alge. Zadnji list položimo na desko in na njega položimo vse štiri kose zavite teletine ter vse skupaj zavijemo v rulado. Zvakumiramo in kuhamo v sous vidu 2 uri na 50 °C. Nato rulade vzamemo iz vrečke, jih položimo na pekač in pečemo 13 minut v pečici ogreti na 160 °C.

#### Krema gomolja peteršilja

Očistimo gomolj peteršilja, ga narežemo na manjše kose in skuhamo v soljeni vodi. Kuhani peteršilj dobro odcedimo in stresemo v termomix. Dodamo maslo, sol, beli poper in miksamo toliko časa, da gladko maso brez grudic. Dodamo xantan in miksamo še kakšno minuto.

#### Mlado korenje

Korenje dobro operemo, ga osušimo, naložimo v vrečko za vakumiranje enega poleg drugega. Dodamo maslo in timijan ter vse skupaj zapremo. Vrečko položimo v konvektomat na kuhanje 100 °C za 10 minut. Med tem pripravimo hladno vodo z ledom. Ko je korenje kuhano, ga hitro damo v hladno vodo z ledom, da preprečimo nadaljnje kuhanje in izgubo barve.



# Piščančja rulada, pistacija na dva načina, por in korenček



chefinji Nina Kapušin Bruner in Sandra Kapušin, Gostilna Kapušin

## Sestavine:

### Piščančji zvitek

500 g piščančjega fileja »izbrana kakovost – Slovenija«,  
4 rezine domače šunke,  
suhi kruh,  
mleko,  
čemažev pesto,  
1 žlička kisle smetane,  
1 jajce,  
sol in poper.

### Skutina kroglica s pistacijo

250 g skute,

1 jajce,  
70 g ostre moke,  
1 žlička paste pražene pistacije,  
panko drobtine in sol.

### Korenčkov pire

500 g korenja,  
olivno olje,  
sol, poper.

### Korenčkova marmelada

500 g korenja,  
3 jabolka,

muškadni orešček in  
sladkor.

### Vloženi por

1 por,  
100 ml alkoholnega kisa,  
300 ml vode,  
1 žlica sladkorja,  
1 žlička soli.

### Omaka s pistacijo

500 ml smetane za kuhanje,  
maslo, sol in  
pasta pražene pistacije.

## Postopek:

Kruh od prejšnjega dne narežemo na manjše kose in ga prelijemo z mlekom. Ko vpije mleko, dodamo jajce, pesto, smetano in začinimo po okusu. Piščančji file narežemo na 4 približno enake zrezke, jih potolčemo do tankega, posolimo in na vsakega položimo rezino šunke in dobro žlico čemaževega kruhovega nadeva in ga s pomočjo folije za živila zavijemo v rolico. Na hitro popečemo na žaru ali v ponvi, nato ga damo v pečico za 10 minut na 160 °C.

**Skutina kroglica s pistacijo:** Skuto prepasiramo in začinimo s soljo po okusu. Dodamo še jajce, moko in pasto ter oblikujemo 30 g kroglice. Paniramo jih v panke drobtinah.

**Korenčkov pire:** Korenje olupimo, narežemo na manjše dele in ga položimo na pekač. Začinimo in pokapljamo z olivnim oljem. Pekač pokrijemo z alu folijo in pečemo 45 minut v pečici na 170 °C. Pečenega zmiksamo in pretlačimo skozi cedilo.

**Vloženi por:** Por narežemo na tanke rezine in ga damo v kozarec za vlaganje. Zalijemo s prevreto mešanico alkoholnega kisa, sladkorja, soli in vode. Zapremo kozarec in pasteriziramo.

**Omaka s pistacijo:** Smetano za kuhanje, košček masla in sol kuhamo, dokler se omaka ne zgosti, na koncu primešamo žličko pistacijeve paste.



# Rezine slovenske govedine, praženi lešniki, lešnikova majoneza in radič



*chef Jan Pevec, Gostilna Javornik*

## Sestavine za 2 osebi:

100 g mladega govejega hrbita »izbrana kakovost – Slovenija«,  
80 g radiča ali poljubne listnate solate,  
30 g staranega kravjega sira,  
15 g lešnikov,  
1 rumenjaka,  
1 žlička gorčice,  
lešnikovo olje,  
olivno olje,  
balzamični kis,  
sol in  
popper.

## Postopek:

Mladi goveji hrbet dan ali dva pred uporabo očistimo, zavijemo v živilsko folijo in zamrznemo. Lešnike poljubno zmeljemo ali nasekljamo ter popražimo v ponvi brez maščobe.

### Lešnikova majoneza

V ožjo posodo damo rumenjaka in ga mešamo s paličnim mešalnikom, med mešanjem dodajamo lešnikovo olje (do zelene gostote). Na koncu vmešamo še gorčico, sol in popper. Majonezo damo v dresirno vrečko in shranimo v hladilniku.

### Priprava in serviranje

15 do 20 minut pred serviranjem vzamemo goveji hrbet iz zamrzovalnika. Radič oz. solato začinimo z balzamičnim kisom, oljnim oljem in soljo ter razporedimo po krožniku. Na mesoreznici goveji hrbet tanko narežemo in rezine polagamo na solato, posolimo in s pršilko dodamo še malo balzamičnega kisa. Dodamo še lešnikovo majonezo ter posujemo z lešniki in na lističe nastrganim staranim kravjim sirom.



# Nadevano piščančje bedro, korenje z ingverjem, pečeno zelje in citrusna omaka



*chef Tomaž Bratovž, JB restavracija*

## Sestavine:

### **Piščanec in maslena omaka**

piščanec »izbrana kakovost – Slovenija«,  
jušna zelenjava,  
belo vino, sol in poper,  
100 ml sladke smetane,  
sok pol pomaranče,  
pol limete in pol limone,  
zamrznjeno maslo.

### **Nadev**

čemaž, jajca, sol, poper, drobtine.

### **Priloga**

korenje,  
maslo,  
ingver in  
mlado zelje.

## Postopek:

### **Piščanec in maslena omaka**

Piščanca »izbrana kakovost – Slovenija« razkoščičimo, kosti popečemo, dodamo jušno zelenjavo ter zalijemo z belim vinom in vodo. Kuhamo približno 3 ure, nato precedimo in reduciramo. Z reducirano juho naredimo masleno omako. 300 ml juhe, 100 ml sladke smetane, sok pol pomaranče, pol limete in pol limone zavremo in na močnem ognju dodajamo zmrznjeno maslo, da dobimo gosto masleno omako.

Za nadev čemaž blanširamo, ga ohladimo v ledu in zmiksamo v thermomixu. V čemažev pire vmešamo jajca, sol, poper ter drobtine. Nato nadevamo stegna, ki jih zavijemo v PVC folijo. Pečico nastavimo na 68 °C in kuhamo stegna 35 minut. Nato piščanca odvijemo iz folije in ocvremo v vročem olju, da dobimo hrustljivo kožo.

### **Pire korenja in ingverja**

Korenje pečemo 25 minut v pečici na 160 °C. Maslo stopimo v posodi in v njem prepražimo nastrgani ingver. Pečeno korenja in ingver z maslom damo v thermomix, po okusu solimo in popramo ter zmiksamo v gladki pire.

### **Mlado zelje**

Zelje narežemo na manjše kose, jih opečemo v ponvi in naložimo na pekač. Zalijemo s piščančjo juho in pečemo 20 minut v pečici ogreti na 200 °C.





# Esih flajš



*chef Rok Martinčič, Gostilna Jež*

## Sestavine za 1 osebo:

### **Okisano zelje**

50 g okisanega zelja (okisanega na star način v lesenih čebrih),  
2 žlici bučnega olja,  
sol, poper in česen.

### **Goveji roastbeef**

150 g govedine »izbrana kakovost – Slovenija«,  
sol in  
poper.

### **Vložena bela čebula** (za več kozarcev)

1 kg bele čebule,  
1 l alkoholnega kisa,  
1 kg sladkorja,  
500 ml domačega bezgovega sirupa.

## Postopek:

### **Okisano zelje**

Okisano zelje začинimo z oljem, soljo, poprom in česnom.

### **Goveji roastbeef »izbrana kakovost – Slovenija«**

Govedino začинimo, zavijemo v folijo, vakumiramo in kuhamo 2 uri na 55 °C. Nato jo ohladimo in narežemo na tanke rezine.

### **Vložena bela čebula za več kozarcev**

V loncu zavremo kis in sladkor ter dodamo bezgov sirup. Medtem čebulo narežemo na tanjše kolobarje. Čebulo razdelimo v sterilizirane kozarčke, zalijemo s kisom in zapremo.

Prepeličja jajca skuhamo in vložimo v kis.

### **Gel rumenjaka**

Rumenjake zmiksamo, solimo in vakumiramo. Kuhamo jih 2 uri na 65 °C.

### **Bučna majoneza**

Majonezo pripravimo na klasičen način z rumenjaki, oljem, limoninim sokom in dodamo bučno olje.



# Dolenjski hrbet goveda



*chef Boštjan Rakar, Gostilna Rakar*

## Sestavine za 4 osebe:

goveji hrbet »izbrana kakovost – Slovenija«,  
drobnjak,  
paprika,  
por,  
pregreta smetana,  
sušeni paradižnik,  
topinambur,  
rdeča paprika in  
začimbe.

## Postopek:

Kos zorjenega dolenjskega telečjega hrbta kuhamo v sous vidu 4 ure in ga nato na oglju opečemo.

Por narežemo na majhne koščke in ga dušimo skupaj s suhim paradižnikom. Na koncu dodamo še pregreto smetano in poljubne začimbe ter narahlo pokuhamo.

Za drobnjakovo olje drobnjak blanširamo in skupaj s sončničnim oljem zmiksamo ter precedimo skozi fino cedilo. Kremo popečene paprike dobimo tako, da popečemo papriko, jo zopet zmiksamo in precedimo.

Na koncu samo še na tanko narežemo rezine topinamburja in jih ocvremo, da dobimo čips.



# Piščančja pašteta



*chef Marko Pavčnik, Restavracija Pavus*

## Sestavine za 30 oseb:

1 kg piščančjih jeter »izbrana kakovost – Slovenija«,  
500 g masla,  
100 g šalotke,  
50 g česna,  
olivno olje,  
timijan,  
50 g konjaka ali stocka,  
sol in  
popper.


## Postopek:

Šalotko in česen olupimo, grobo narežemo in počasi pražimo na olivnem olju tako dolgo, da se zmehča. Na koncu dodamo še timijan.

Jetra očistimo vseh žilic in maščobe. V ponvi na vročem olju popečemo jetra tako, da so še malo rožnata. Solimo in popravimo. Tik pred koncem praženja zalijemo z žganjem ter pustimo, da povre alkohol. Zmešamo skupaj s šalotkino mešanico. Mešanico damo v blender, dodamo hladno maslo in vse skupaj zmiksamo v pašteto ter jo ohladimo.

S pašteto lahko namažemo kruh ali napolnimo sveže pečene bombetke.





# Goveji flank, bukov ostrigar, Perigueux omaka, miso krema pečene čebule, čebulni laski

*chef Jure Brložnik, Miza za štiri*

## Sestavine za 4 osebe\*:

### Perigueux omaka

2 kg govejih mesnatih kosti »izbrana kakovost – Slovenija«,  
200 g stebelne zelene,  
200 g gomolja zelene,  
1x bouquet garni.  
  
200 ml vina Madeira,  
1 šalotka,  
beti bukovega ostrigarja,

1 svež tartuf (lahko tudi tartufata,  
količina po okusu, žlica).

### Miso krema pečene čebule

500 g čebule,  
100 g rdeče miso paste,  
100 g masla,  
2 žlici temne sojine omake in  
0.5 g Xantana.

### Goveji flank in bukov ostrigar

600 g govejega flanka (debelina največ  
1,5 cm),  
šopek svežega drobnjaka,  
200 g bukovega ostrigarja,  
1 črni oreh (Heartmade by Jovan).

\*nekaterih sestavin je več, saj jih je v manjših količinah nemogoče obdelati.

## Postopek:

### Perigueux omaka

Stebelno zeleno in gomolj zelene nakockamo in položimo v pekač. Dodamo goveje kosti, vse skupaj naoljimo in v pečici pečemo, dokler kosti ne postanejo lepo zapečene (cca. 1 uro). Zapečene kosti in zelenjavo preložimo v večjo posodo (5 l). Pekač deglaziramo z rdečim vinom (po izbiri). Tekočino iz pekača prelijemo v posodo s kostmi in zelenjavo, ter zalijemo z ledeno mrzlo vodo (lahko tudi dodamo ledene kocke), da so vse kosti pod vodo. Zavremo, pokrijemo z dvojno plastjo aluminijaste folije in postavimo v pečico, segreto na 140 °C, za vsaj 6 ur (lahko tudi čez noč). Tako dobljeno jušno osnovo precedimo in jo reduciramo toliko časa, da osnova postane gostljata in dobimo demi glace.

V manjši kozici na maslu prepražimo šalotko in bete bukovega ostrigarja. Dodamo vino Madeira in reduciramo toliko časa, da ostane približno ¼ tekočine. Prilijemo pripravljeno količino demi glace omake (s tem smo dobili t.i. Madeira omako). Do Perigueux omake manjka samo še nakockan črni tartuf (lahko vzamemo tudi tartufato), ki ga dodamo v Madeira omako in infuziramo dobrih 15 minut.

### **Miso krema pečene čebule**

Čebulo olupimo in vsako narežemo na štiri dele. V kozici segrejemo maslo, vodo, sojino omako in rdečo miso pasto in tekočino prelijemo v pekač. Dodamo narezano čebulo in premešamo. V pečici, ogreti na 250 °C, pečemo čebulo v treh stopnjah. Najprej pekač pokrijemo z aluminijasto folijo in pokrito pečemo 30 minut. Pekač nato odkrijemo in pečemo 20 minut. Po 20 minutah čebulo premešamo in pečemo še 20 minut. Ob koncu peke mora biti čebula rahlo »zažgana«. Če ni, podaljšamo pečenje.

Ko je čebula dovolj pečena, jo odcedimo in z mešalnikom zmešamo v svilnato gladko kremo. Za boljšo teksturo lahko dodamo noževu konico Xantan praška. Krema ni treba začiniti, saj je dovolj začinjena zaradi uporabljene miso paste.

### **Goveji flank in, bukov ostrigar**

Goveji flank očistimo, začinimo s soljo in mešanico začimb (recimo BAM BBQ). Na hitro popečemo na žaru, položimo v sous-vide vakuum vrečko in vakumiramo. Kuhamo 3 ure na temperaturi 56 °C. Med kuhanjem mesa očistimo gobe. Pripravimo tudi črni oreh – z mandolino (lahko pa tudi kar z nožem) ga narežemo na kolobarje debeline enega milimetra.

Če delamo brez sous-vide, goveji flank popečemo v ponvi in ga v pečici, ogreti na 180 °C, segrevamo toliko časa, da notranja temperatura doseže 56 °C.

### **Pred postrežbo**

Po treh urah goveji flank »izbrana kakovost – Slovenija« vzamemo iz sous-vide vrečke in ga na hitro popečemo v zelo vroči ponvi, da zunanost postane lepo karamelizirana.

Bukove ostrigarje narežemo na srednje velike kose (če so gobe manjše, klobuke pustimo cele), jih prepražimo na maslu ter začinimo s soljo in poprom.

Kremo pečene čebule z misom in Perigueux omako segrejemo.

Svež drobnjak drobno nasekljamo ter ga prestavimo v daljšo in plitko posodo.



### **Postavitev na krožnik**

Goveji flank narežemo na trakove širine 3 cm in vsakega posebej z zgornjo stranjo povaljamo v posodi z nasekljanim drobnjakom. Postavimo na krožnik. Nanj razporedimo nekaj bukovih ostrigarjev in rezine črnega oreha. Ob meso postavimo žličnik kreme pečene čebule. Perigueux omako prelijemo v omačnico in jo pred gostom polijemo med meso in kremo pečene čebule (približno eno žlico).



# Mariniran rostbif, refošk, paradižnik in dimljena skuta



*chef Jernej Podpečan, Marina Portorož*

## Sestavine za 4 osebe:

400 g govejega rostbifa »izbrana kakovost – Slovenija«,  
150 g nepasirane skute,  
100 g jajc,  
13 g moke,  
10 g suhega paradižnika v prahu,  
refošk,  
sladkor,  
sol in  
popper.

## Postopek:

Goveji rostbif očistimo maščobe in ga začinimo s soljo, poprom in oljčnim oljem ter mariniramo 24 ur. Na hitro ga opečemo na višji temperaturi, nato ga pečemo na nizki temperaturi do središčnih 54 °C.

Skuto damo na gazo in oblikujemo tanke kvadrate. Zakurimo oglje, ko se razgori, dodamo zelišča in na mrežo skuto, pokrijemo in dimimo.

Jajca, moko in suh paradižnik zmešamo. Vlijemo v sifonko, nabrizgamo v papirnat lonček in spečemo v mikrovalovni pečici, da dobimo sponge biskvit.

Refošk in sladkor reduciramo toliko časa, da dobimo gosto omako (glaze).



# Goveji tataki



*chef Marko Pavčnik, LaLu bistro*

## Sestavine:

1 kg govejega fileja »izbrana kakovost – Slovenija«,  
Ponzu omaka,  
200 ml sojine omake,  
200 ml mirina,  
3 mlade čebule,  
40 g ingverja,  
20 g česna,  
2 stebela limonske trave in  
3 žlice sezamovega olja.

## Postopek:

Za marinado damo v lonec sojino omako, mirin, narezano mlado čebulo, sesekljeni ingver in česen, limonsko travo in sezamovo olje. Zavremo in kuhamo 2 minuti, nato marinado ohladimo.

Goveji file dobro očistimo ter začинimo s soljo in poprom. Popečemo ga na zelo vroči ponvi, da je pečen na stopnji rare. Nato ga ohladimo, prelijemo z marinado in pustimo stati najmanj 2 uri ali dlje.

Meso nato narežemo na rezine in serviramo s ponzu omako, praženim sezamom in drobno sesekljanim drobnjakom.



# Piščanec, hruška, malina



*chef Andrej Smogavc, Restavracija Spargus*

## Sestavine za 10 oseb:

### **Piščančja terina:**

1 kg piščančjih beder brez kosti,  
94 g masla,  
50 g sladke smetane,  
sol, poper,  
dijonska gorčica,  
timijan,  
sveži žajbelj in  
pol glave česna.

### **Pikantni čatni:**

500 g hrušk,  
200 g sladkorja,  
1 cimetova palčka,  
3 klinčki,  
1 janeževa zvezda,  
150 ml vina renski rizling in  
kajenski poper (po okusu).

### **Gel maline:**

500 g svežih malin,  
50 g sladkorja in  
2 g agar agarja.

## Postopek:

### **Piščančja terina**

Piščančja bedra začinimo s soljo in poprom, postavimo v vakumirno vrečko in dodamo maslo, timijan, žajbelj in česen ter vakumiramo. Kuhamo v sous-vidu 3 ure na 75 °C. Po končanem kuhanju meso odcedimo ter prihranimo vso tekočino. Meso grobo natrgamo, tekočino še enkrat precedimo ter vse skupaj ponovno premešamo. Dodamo smetano in po okusu dijonsko gorčico ter po potrebi še solimo in popramo. Maso prestavimo v pekač in postavimo v hladilnik za tako dolgo, da se strdi. Nato poljubno narežemo.

### **Pikantni čatni**

Hruške narežemo na 1 cm velike koščke. Sladkor v loncu karameliziramo, dodamo narezane hruške, cimet, klinčke in janežovo zvezdo. Vse skupaj prepražimo, dolijemo vino in dušimo, dokler tekočina ne izpari. Na koncu po okusu dodamo kajenski poper.

### **Gel maline**

V kozici karameliziramo sladkor, dodamo oprane in osušene maline ter jih kuhamo tako dolgo, da ostane polovica začetne tekočine. Dodamo agar agar, zmiksamo in precedimo skozi cedilo. Tekočino vlijemo v pekač in pustimo, da se strdi. Ko pire želira, ga ponovno zmiksamo v mikserju, da iz njega dobimo gel.





# Goveji zvitki s porom



*chef Aleš Kristan, Pr'Končovc*

## Sestavine za 4 osebe:

600 g očiščenega govejega plečeta  
»izbrana kakovost – Slovenija«

### Marinada:

1 čebula,  
200 g jušne zelenjave,  
150 ml rdečega vina,  
1 strok česna,  
1 lovorjev list,  
1 žlička celega popra in brinovih jagod in  
1 žlička gorčice.

### Nadev:

300 g pora,  
100 ml belega vina,  
50 g masla,  
2 ščepca soli,  
1 ščep šetraja,  
1 jajce,  
drobtine po potrebi in  
mleti poper po okusu.

### Omaka:

20 g masla,  
pol žličke gustina,  
zajemalka osnove z zelenjavo od dušenja in  
belo vino po okusu.

## Postopek:

Najprej naredimo marinado iz rdečega vina, čebule, česna, korenja, jušne zelenjave, lovora, celega popra, brinovih jagod in gorčice. Z marinado prelijemo očiščeno goveje pleče in pustimo stati čez noč.

**Porov nadev:** por očistimo, narežemo, ga podušimo na maslu, posolimo in zalijemo z belim vinom, dodamo šetraja in poper ter premešamo. Rahlo dušimo, nato ohladimo ter dodamo jajca in drobtine.

Nato pleče raztegnemo na desko in ga napolnimo s porovim nadevom, da dobimo rulado ter povežemo z vrvico. Rulado opečemo na vroči maščobi in prilijemo ostanek marinade. Dušimo do mehkega.

**Omaka:** zelenjavo, v kateri smo dušili govedino, dobro pretlačimo skozi cedilo, dodamo gustin, dolijemo belo vino in začini po okusu.

Ko je meso mehko, ga položimo na desko, odstranimo vrvico, narežemo in postrežemo z omako.



# Oštirjev dimljeni jezik



avtor recepta *Elvis Vončina; chef Miran Ojsteršek, Gostilna Oštirka*

## Sestavine za 4 osebe:

### Goveji jezik

320 g dimljenega govejega jezika »izbrana kakovost – Slovenija«,  
80 g mlade čebule,  
4 kuhana prepeličja jajca,  
4 rdeče redkvice,  
4 kom sladkega čilija,  
80 ml bučnega olja,  
80 ml balzamičnega kisa,  
sol in poper.

### Bučna majoneza

2 rumenjaka,  
2 žlički gorčice,  
400 ml bučnega olja,  
400 ml sončničnega olja,  
sol in  
poper.

## Postopek:

### Priprava majoneze

V posodi zmešamo rumenjaka, gorčico, sol in poper. V tankem curku prilivamo olje in pri tem neprestano mešamo, dokler ne dosežemo primerne gostote. Majonezo nato postavimo za nekaj časa v hladilnik.

Goveji jezik dobro očistimo. V loncu zavremo vodo, vanjo položimo goveji jezik in kuhamo 1 uro. Še vroči jezik olupimo in ohladimo. Nato ga najprej narežemo na tanjše rezine in nato na ožje trakove. Mlado čebulo in redkvico operemo in ju narežemo na tanjše rezine.

### Serviranje

V posodo položimo narezane trakove govejega jezika, dodamo mlado čebulo, bučno olje, balzamični kis, sol in poper ter vse skupaj dobro premešamo.

Tako pripravljen goveji jezik postavimo na krožnik. Obložimo ga z narezano redkvico in bučno majonezo. Na vrh jedi postavimo sladki čili in prepeličje jajce. Po želji lahko jed okrasimo z mikro zelenjem.





# Roastbeef in beli fižol

*chefa Daniel Sukič in Boštjan Lačen, Kodila*

## Sestavine:

### Roastbeef

1 kg suho zorjenega govejega hrbta »izbrana kakovost – Slovenija«,  
groba morska sol,  
sveže mleti pisani poper in  
100 ml olivnega olja.

### Beli fižol

1 kg suhega belega fižola,

1 kg rdeče paprike,  
1 kg rumene paprike,  
1,5 kg čebule,  
1 kg čvrstega paradižnika,  
20 g soli,  
30 g sladkorja,  
8 g sveže mletega pisanega popra in  
300 ml sončničnega olja.

## Postopek:

Kos suho zorjenega govejega hrbta »izbrana kakovost – Slovenija« lepo posušimo in natremo z grobo morsko soljo. Tako pripravljeno meso pustimo stati na sobni temperaturi 2 uri.

Optimalno je, če ta kos govedine opečemo na žaru z živim ognjem, če le-tega nimamo, lahko ta del opravimo tudi v ponvi.

Nasoljen kos mesa položimo na žar, ki ima temperaturo okrog 260 °C. Meso lepo opečemo z vseh strani, da dobi lepo barvo in skorjasto teksturo. Ko ga vzamemo z žara, ga položimo v pekač in ga damo v ogreto pečico na 175 °C. Pečemo tako dolgo, da središčna temperatura doseže 48–52 °C.

Meso pokapljamo z olivnim oljem in začini s pisanim poprom. Meso lahko postrežemo toplo ali hladno.

### Beli fižol

Fižol namočimo v mrzli vodi čez noč. Naslednji dan fižol skuhamo do trdote al dente. Čebulo, papriko in paradižnik narežemo na 2 cm velike kocke. V loncu segrejemo olje, dodamo čebulo in papriko ter dušimo 20 min. Nato dodamo kuhan fižol in dušimo še dodatnih 10 minut.

Dodamo paradižnik, dušimo 10 minut, nato začini s soljo in poprom, dodamo sladkor in kis ter dušimo še 20 minut. Fižol lahko postrežemo topel ali hladen.



# Goveji pljučni file, korenčkov pire s timijanom, mladi krompir, mavrah, zelenjava, regrat



*chef Aleksandar Urošević, RG bistro*

## Sestavine za 1 osebo:

250 g govejega pljučnega fileja »izbrana kakovost – Slovenija«,	10 ml hišne demi glace omake,
100 g korenčkovega pireja,	50 g masla,
50 g mavrahov,	sol, poper in timijan ter
50 g brokolija,	150 g regrata.
30 g mladega krompirja,	

## Postopek:

Meso očistimo in solimo ter kuhamo 1 uro v vakuumu pri temperaturi 54 °C, kar zagotavlja enakomerno kuhanje in ohranjanje sočnosti.

Korenje olupimo, narežemo na kocke in skuhamo. Kuhano korenje, malo masla in timijan pretlačimo v gladki pire.

Brokoli skuhamo v soljeni vodi in ohladimo v mrzli vodi, da ohrani barvo. Mavrahe glaziramo v posoljenem maslu.

Neolupljeni mladi krompir skuhamo. Začinimo ga s soljo in poprom ter zmešamo s kremnim sirom.

Omaka se počasi reducira, dokler ne postane gladka in fina.

Očiščen in opran regrat stresemo v solatno skledo. Prelijemo z bučnim oljem, vinskim kisom ter dodamo olivno olje in sol po okusu.

## Serviranje

Na ogreti krožnik damo korenčkov pire in goveji file. Ob strani položimo glazirani brokoli, mavrahe in mladi krompir s kremnim sirom. Na koncu prelijemo z demi glace omako. Zraven postrežemo regratovo solato.





# Telečji hrbet, čebulni buhtelj, zelenjava in topinambur



*chef Grega Narat, Gostilna Jurg*

## Sestavine za 4 osebe:

### Telečji hrbet:

800 g telečjega hrbita »izbrana kakovost – Slovenija«, sol, poper in maslo.

### Topinamburjev pire:

1 kg topinamburja, maslo, sol in poper.

### Čebulni buhtelj:

325 g krompirja, 110 g ostre moke, 1 jajce in sol ter 100 g sušene čebule.

## Postopek:

Teletino v kosu začinimo in na vsaki strani popečemo na žaru. Postavimo jo v pečico, ogreto na 160 °C za 10 minut. Pečeno meso pustimo počivati 5 minut, da se sokovi umirijo in ga nato narežemo.

Topinambur umijemo, skrtačimo, naribamo in opravimo v ponvici z maslom in začimbami. Ko se krompir zmehča in porjavi, ga zmiksamo v gladko kremo z dodatkom masla.

Krompir skuhamo, olupimo in pretlačimo. Dodamo moko, jajce, sol, suho čebulo in vse skupaj zgnemo v testo. Med dlanmi testo oblikujemo v male cmočke, ki jih kuhamo v slani vreli vodi 10 do 15 minut oziroma tako dolgo, da priplavajo na vrh.

### Čips topinamburja

Topinambur olupimo in naribamo na tanke rezine. Nato jih narežemo na julien trakove. V loncu segrejemo olje na 180 °C in topinamburjeve trakove hrustljivo ocvremo.

### Postrežba

Na krožnik damo dve žlici topinamburjeve kreme, čebulni cmok in rezine govejega hrbita. Na meso damo žlico čipsa in ob strani na maslu pečen cvet brokolija. Vse skupaj postrežemo z demi glace omako in mikro zelenjavo.





# Piščanec in jajce

*chef Rok Smonkar, Posestvo Gjerkeš*

## Sestavine za 4 osebe:

200 g piščančjih prsi »izbrana kakovost – Slovenija«,  
150 g piščančjih stegen »izbrana kakovost – Slovenija«,  
8 jajc,  
3 stroki črnega česna,

100 ml pinjenca,  
solni cvet Piranske soline,  
drobtine iz ostankov kruha in  
200 ml olja.

## Postopek:

### Priprava mesa

Piščančja stegna ločimo od kosti in jih skupaj s piščančjimi prsmi narežemo na kocke. Nato piščančje kocke zmeljemo. Mletemu mesu dodamo 3 jajca in pinjenec, dobro premešamo, solimo in maso damo v dresirno vrečko. Z dresirno vrečko napolnimo modele in piščanca zamrznemo za lažje paniranje.

### Paniranje

Pripravimo si vse sestavine za paniranje. Ostro moko, 3 razžvrkljana jajca in domače drobtine, ki so nam ostale od starega kruha (mi uporabljamo drobtine kruha, ki ga pripravimo iz sena)

### Cvrenje

Zmrznjenega piščanca paniramo in olje za cvrenje segrejemo na 170 °C. Panirane kose piščanca cvremo okoli 8 minut. Medtem poširamo 4 jajca v vodi s kisom in soljo. Ocvrte kose piščanca še enkrat posolimo in nato serviramo. V zgornjo luknjico damo poširano jajce, ki ga posolimo s Piransko soljo.

### Majoneza črnega česna

Da je piščanec še boljšega okusa, mu na vrh dodamo majonezo črnega česna, ki jo pripravimo iz enega jajca, 200 ml olja ter na koncu dodamo še tri stroke črnega česna. Kremo nabrizgamo na piščanca in na koncu lahko še vse okrasimo s kalčki, cvetovi, malinami ali zelišči (kar imamo na voljo).



# Goveja lička, beli fižol in zeliščni šopek



chef Robi Breznik, Fudo

## Sestavine:

### Goveja lička:

1 kg očiščenih govejih ličk »izbrana kakovost – Slovenija«,  
100 g rumeno korenje,  
100 g korenje,  
100 g rumena koleraba,  
50 g gomoljne zelene,  
50 g shiitake gobe,  
20 g svežega ingverja,

200 g rdeče čebule,  
2 stroka česna,  
1 žlica gorčice,  
sol, poper,  
200 ml rdečega vina,  
100 ml olivnega olja,  
1 l zelenjavnega fonda in  
zeliščni šopek (rožmarin, timijan,  
žajbelj, luštrek).

### Beli fižol:

300 g debelega belega fižola,  
100 g šalotke,  
100 g svežega kumkvata,  
1 žlica paradižnikove mezge,  
100 g mlade čebule (samo zeleni del),  
50 g masla,  
sol in roza poper.

## Postopek:

**Goveja lička:** Očistimo lička maščobe in zunanjih kit. Olupimo in na kocke narežemo vso zelenjavo. Sesekljamo čebulo in česen.

Lička na vročem olju iz obeh strani popečemo in jih damo na stran.

Na maščobi od pečenja nato dušimo čebulo, česen in zelenjavo. Na zmernem ognju dušimo zelenjavo približno 10 min, da karamelizira. Dodamo še zelišča. Nato dodamo dušeni zelenjavi še lička, začnimo s soljo in poprom ter zalijemo z rdečim vinom. Pokuhamo, da vino povre, in zalijemo z zelenjavnim fondom. Lička z zelenjavo prestavimo v pekač in pokrito kuhamo/pečemo v pečici na 160 °C 2 do 2,5 ure. Lička so gotova, ko jih z vilicami lahko razkosamo. Serviramo jih z zelenjavo, v kateri so se kuhala, ali pa omako precedimo skozi sito ter tako uporabimo samo omako, ki jo polijemo po ličkih.

**Beli fižol:** Fižol dan prej namočimo. Naslednji dan vodo odlijemo, v lonec nalijemo svežo in fižol kuhamo 25 do 30 min, odvisno od kakovosti fižola. Na maslu prepražimo nasekljano šalotko. Dodamo drobno narezan kumkvat in kuhan fižol ter zalijemo s fondom kuhanih ličk. Dušimo 5 minut in na koncu dodamo še mlado čebulo.

**Zeliščni šopek:** Berivka, rukola, mladi listi rdeče pese, koper, meta, koriander, limonov sok in olivno olje.

**Serviranje:** V krožnik najprej naložimo kuhani fižol, obložimo z govejimi lički in polijemo z omako. Na koncu garniramo z zeliščnim šopkom, ki ga pokapamo z oljnim oljem in malo limoninega soka.



# Goveja bržola, vinska omaka, pire iz topinamburja, hrustljiv ohrovt in cikorija



*chefinja Lucija Cigoj, Restavracija Mirje*

## Sestavine za 6 oseb:

### Goveja bržola

1,5 kg mlade goveje bržole »izbrana kakovost – Slovenija«,  
200 ml rdečega vina,  
1 žlica balzamičnega kisa,  
1 žlička poprovih zrn in 4 klinčki,  
3 lovorovi listi,  
3 žličke soli in ščep cimeta.

### Topinamburjev pire

12 kom topinamburja,  
1 l mleka,  
2 žlički soli in  
100 g masla.

### Cikorija

1 kg cikoriije,  
1 žlica soli in  
1 žlica sladkorja.

### Ohrovt

400 g toskanskega ohrovta  
olja za cvrenje

## Postopek:

### Goveja bržola

Govejo bržolo očistimo in skupaj z rdečim vinom, balzamičnim kisom in vsemi začimbami položimo v vakumirno vrečko, jo zapremo in postavimo v aparat za kontrolirano kuhanje pri nizki temperaturi – sous vide. Kuhamo 24 ur pri temperaturi 74 °C.

### Pire iz topinamburja

Očiščen topinambur do mehkega skuhamo v mešanici vode in mleka. Odcedimo, pretlačimo in skupaj z maslom zmiksamo v blenderju.

### Cikorija

Zavremo vodo s soljo in sladkorjem, dodamo stebela cikoriije in kuhamo približno 4 minute. Nato jo stresemo na cedilo, prelijemo z mrzlo vodo in odcedimo.

### Hrustljavi ohrovt

Odstranimo trde dele ohrovta in liste ocvremo v olju segretem na 180 °C.

### Serviranje

Na krožnik postavimo pire iz topinamburja ter kos bržole in prelijemo z omako, ki je nastala pri kuhanju mesa. Cikoriijo segrejemo na maslu in jo dodamo na krožnik. Okrasimo s hrustljivim ohrovtom.





# Dušena govedina iz pečice, pire krompir, zelenje s travnika



*chef Dominik Šinko, Domačija Novak*

## Sestavine za 4 osebe:

1 kg govejega bočnika »izbrana kakovost – Slovenija«,  
1 kg govejih kosti za fond (po želji),  
jušna zelenjava (korenje, zelena gomolj, koleraba, čebula, česen),  
začimbe (sol, poper, čili, sladka paprika),  
pasiran paradižnik,  
rdeče vino,  
vinjak in  
zelenje s travnika (majaron, timijan, lovor, šetraj).

## Postopek:

Zelenjavo grobo narežemo in popečemo na maščobi od mesa, dodamo suha zelišča, premešamo, kratko prepražimo, dodamo ostale začimbe, prepražimo in zalijemo z vinjakom. Ko vinjak izpari, dodamo paradižnikovo omako in rdeče vino. Vse dodamo k mesu, solimo, popramo in zalijemo z vodo, da bo meso pokrito. Pokrijemo s pokrovom in dušimo v pečici 5 do 6 ur na 160 °C, da se meso zmehča.

Kosti popečemo, jih z jušno zelenjavo damo v lonec, zalijemo z vodo in kuhamo 3 ure. Odcedimo in fond na majhnem ognju zreduciramo.

Ko je meso zmehčano, vzamemo omako, jo pretlačimo in ji dodamo reducirano kostno juho ter kuhamo na majhnem ognju, da se naravno zgosti do primerne gostote.

Meso narežemo in ga serviramo z omako, pire krompirjem in zelenjavo.



# Govedina, okisana rdeča pesa, pražen krompir



*chef Luka Košir, Restavracija Grič*

## Sestavine za 4 osebe:

### **Govedina - 1. del**

600 g mladega govejega tankega plečeta »izbrana kakovost – Slovenija« (op. tanko pleče se nahaja na zgornjem delu lopatice plečeta, po sredini mesa poteka debela fascija),  
100 g olupljenega česna,  
100 g korenja narezanega na 2 cm široke rezine,  
100 g šalotke, olupljene in prerezane na pol,  
100 g zelene, narezane na 2 cm velike kocke,

100 g srednje velike čebule, narezane na grobo,  
2 l vode,  
120 g nejodirane soli,  
2 lovorova lista,  
10 g brinovih jagod,  
10 g črnega popra v zrnju,  
10 svežih vejic timijana in  
rastlinsko olje.

### **Postopek:**

Goveje pleče površinsko očistimo vseh trdih tkiv. V srednje segret lonec prilijemo malo olja in opečemo odrezke plečeta, takoj za tem dodamo čebulo, korenje, šalotko, zeleno in česen. Zelenjavo pražimo toliko časa, da ta lepo karamelizira, nato dodamo vse začimbe in prilijemo vodo in sol. Slano juho segrejemo do vretja in jo nato pri nežnem vretju kuhamo vsaj eno uro, po potrebi dodamo vodo, če je ta preveč izparela, tako, da vzdržujemo konstantno količino slanosti. Juho po kuhanju ohladimo na 4 °C, ji dodamo očiščeno pleče in shranimo v hladilniku za vsaj 50 ur, lahko tudi kakšno uro več. Vodno kopel (sous vide) segrejemo na 62 °C. Po 50 urah meso odstranimo iz juhe in ga po potrebi očistimo začimb. Tekočino zavržemo, ostanke kompostiramo. Očiščeno meso damo v vrečko za kuhanje in vakumiramo. Meso kuhamo v vodni kopeli 48 ur in ga zatem z vrečico vred ohladimo v ledeni kopeli. Meso shranimo v vrečici na hladnem do uporabe.

### **Govedina - 2. del**

Kuhano goveje pleče »izbrana kakovost – Slovenija«,  
4 dl koncentriranega govejega fonda (fond je pripravljen iz govejih fascij, zorjene govedine in kosti, za slanost mu dodamo omako govedine iz vakuumske vrečice; vsebuje veliko zelenjave in pri tem krožniku igra vlogo goveje juhe),  
5 dl s timijanom in česnom aromatiziranega stopljenega govejega loja,  
maslo za pečenje in  
5 vejic timijana, 3 listi žajblja in 2 stroka česna.

**Postopek:**

V pečici segrejemo aromatiziran goveji loj med 62–65 °C. Goveje pleče odstranimo iz vrečice in ga narežemo na 3 cm debele rezine. Narezanega polagamo v stopljeni loj in ga pustimo v loju, da se ogreje na temperaturo loja. Meso vzamemo iz loja in ga dobro odcedimo. Na štedilniku pripravimo dobro segreto ponev, dodamo maslo, timijan, žajbelj, strt česen in narezano meso. Med peko ves čas pazimo, da se nam maslo in zelišča slučajno ne zažgejo, doseči želimo samo hrustljivost na mesu. Peka mora biti dinamična in ves čas moramo upoštevati, da mesa ne smemo prepeči in mora ostati sočno. Pečene rezine mesa postrežemo takoj. Pri sestavi krožnika omako k mesu prilijemo ob serviranju oz. najbolje kar pri mizi.

## Okisana rdeča pesa

**Okisana rdeča pesa - 1. del**

3 srednje velike neolupljene rdeče pese in  
60 g rjavega masla »beurre noisette«.

**Postopek:**

V loncu zavremo vodo, jo solimo in dodamo pese. Pese kuhamo pri srednjem vretju do srednje mehkega. Med kuhanjem zakurimo žar na drva. Pese po kuhanju odstranimo iz vode in jih osušimo. Natrgamo dovolj velike kose alu folije, v katero bomo zavili peso. Peso nato vsako posebej polagamo na folijo skupaj z rjavim maslom, jih dobro zavijemo, da je pecelj zavitka na vrhu in tako tekočina med peko ne bo iztekala. Ko so na žaru drva že skoraj pogo-rela, pese damo na pepelnato žerjavico, vsake toliko dodamo malo sveže žerjavice. Tako peso »pečemo« toliko časa, da zgubi približno 40 % vlage in se vsi sokovi koncentrirajo, lupina pa postane rahlo zapečena. Lesna žerjavica nam doda poseben okus, ki ga je drugače težko doseči, kot na ta način. Pri tem delu se nam ne sme muditi, ker lahko v nasprotnem primeru končamo z zažgano peso namesto lepe mesno strukture z zemeljsko konsistenco. Po peki peso hranimo na toplem do uporabe, ali pa jo shranimo v hladilniku.

**Okisana rdeča pesa - 2. del**

pečena pesa iz 1. dela,  
3 g začimbne paste iz enakih delov praženega koriandra, kumine in janeža,  
100 ml orehovega kisa,  
100 ml orehovega olja,  
40 g v jabolčnem kisu blanširanih tankih kolobarjev rdeče čebule,  
25 g seneno prekajene gorčice,  
20 g gorčične majoneze,  
20 g brezovega sirupa po okusu,  
deviško oljčno olje po okusu,  
limonin sok in solni cvet po okusu.

**Postopek:**

Vročje pese razrežemo na krljce, dodamo začimbno pasto, orehov kis, orehovo olje, prekajeno gorčico, brezov sirup, oljčno olje, solni cvet po okusu in nekaj limoninega soka za svežino. Vse skupaj previdno, a hitro, premešamo in zložimo na krožnik, na koncu dodamo kolobarje rdeče čebule in malo gorčične majoneze. K pesi se super podajo sveži listki dlakave penuše (*Cardamine hirsuta*).

## Pražen krompir

Ta recept je pripravljen za peko v pekaču, tako da odstopa od osnovnega recepta in je odvisen od velikosti pekača. Mi bomo tega pripravili v kvadratnem pekaču za kruh (50 x 60 x 60 mm).

**Pražen krompir - 1. del**

4 srednje veliki olupljeni krompirji, narezani na 2 mm debele rezine,  
100 g na svinjski masti pražene čebule (fine kockice),  
sol in sveže mlet poper ter  
stopljena svinjska mast za premazovanje.

**Postopek:**

S pomočjo čopiča s svinjsko mastjo na tanko premažemo pekač. V namazan pekač polagamo rezine krompirja in med vsako plastjo dodamo praženo čebulo in malo popra, vsako plast krompirja tanko premažemo z mastjo in previdno solimo. To ponavljamo z vsako plastjo tako, da dobimo približno 35 do 40 mm debeline. Tako pripravljeno zloženko pečemo na 165 °C pokrito z alu folijo 30 minut. Nato jo odkrijemo in pečemo še 15 minut. Zloženko nato ohladimo in zrežemo na kvadre (60 x 35 x 35 mm). Do uporabe jih shranimo na hladnem.

**Pražen krompir - 2. del**

4 krompirjevi kvadri,  
svinjska mast ali olje za peko,  
40 g peteršiljeve gel kreme (pripravimo jo iz blanširanega peteršiljevega pireja in agar agarja ter sončničnega olja za kremoznost) ter  
tanki hrustki iz ocvirkov in prekajene svinjske kože.

**Postopek:**

V segreti ponvi do hrustljavega na svinjski masti opečemo krompirjeve kvadrate in jih takoj postrežemo. Na krompir nabrizgamo peteršiljev gel in jed zaključimo s hrustki iz ocvirkov.

**Zaključek**

Pri izdelavi te jedi je pomembno, da si vnaprej pripravimo vse komponente in jih potem eno za drugo zložimo in dokončamo na krožniku. Ta jed je zamišljena kot povzetek klasičnega nedeljskega kosila, ki ga skoraj vsak pozna. Okus in izvedba končnega krožnika sta v veliki meri odvisna od kakovosti osnovnih surovin. To je tudi velik razlog, zakaj je zelo pomembno, da izbirate surovine, ki so lokalne in imajo oznako, kot je »izbrana kakovost – Slovenija«.



# Goveje ličnice, krompir, zelje



chefinja Sabina Repovž, Gostilna Repovž

## Sestavine za 2 osebi:

1 kos goveje ličnice »izbrana kakovost – Slovenija«,  
50 g rdečega zelja,  
sol,  
1 srednje velik krompir,  
krompirjev škrob,  
gosta omaka iz govejih kosti,  
2 mlada korenja,

sveža zelišča (azijska zelenjava, portulak),  
2 brstična ohrovtva,  
1 koleraba,  
maslo,  
smetana,  
muškatni orešček,  
sladkor in jabolčni kis.

## Postopek:

Rdeče zelje naribamo teden dni pred uporabo in ga fermentiramo s soljo v vakuum vrečki. Krompir olupimo, posolimo, dodamo žlico krompirjevega škroba in ga oblikujemo v centimeter debelo ploščo. Položimo jo v vakuum vrečko in kuhamo 1 uro na 90 °C.

Ličnico najprej dobro popečemo v vroči ponvi, nato pa jo dušimo 3 ure v lastnem soku, da se zmehča. Meso solimo, odstranimo vso trdo maščobo ter ga natrgamo na manjše dele, po potrebi dodamo malo soka od dušenja, posolimo in ga razporedimo po pravokotni GN posodi ter obtežimo.

Kolerabo olupimo, narežemo na manjše kose in prepražimo na maslu. Dolijemo smetano in kuhamo do mehkega. Začinimo s soljo in muškatnim oreščkom. Kolerabo zmiksamo v gladek pire. Korenje malo pokuhamo na mešanici masla, jabolčnega kisa, soli in sladkorja.

## Serviranje

Brstični ohrovt skupaj s kuhanim korenjem popečemo na prečiščenem maslu. Ličnice narežemo na zeleno velikost in popečemo v vroči ponvi, da se lepo zapečejo na zunanji strani. Krompir narežemo na tanke trakove in jih ocvremo do zlato rumene barve. S kolerabnim pirejem napolnimo dresirno vrečko.



**Sledite znaku »izbrana kakovost – Slovenija«, ki vam zagotavlja:**

- da so živali rojene in rejene v Sloveniji,
- da je meso predelano v Sloveniji,
- višjo kakovost in dodaten nadzor.