



OCVRTO KISLO ZELJE/REPA

Na masti prepražimo čebulo, dodamo na kockice narezano šunko, dodamo k zelju, če je potrebno še malo pomokamo, naredimo kroglice, paniramo (moka, jajce, drobtine) in ocvremo.

ZELJE V LISTNATEM TESTU

Razvaljamo listnato testo, premažemo z mešanico kisle smetane in jajca, posujemo z zeljem, zvijemo, narežemo na cc.2 cm debele rezine, jih postavimo pokonci na pomaščen pekač, spečemo v pečici.



TRADICIONALNE JEDI



IN NJIHOVA SODOBNA UPORABA

Recepte je pripravila Darja Povše
za kulinarčno delavnico tradicionalnih jedi,
ki je potekala 16. 1. 2014 v Gostilni Pustov mlin.





MOČNIK

V močnik lahko zamešamo gobe, zelenjavo...

KAŠE

Vsaki kaši lahko primešamo zelenjavo (kuhano ali praženo), če dodamo še meso je lahko samostojni obrok.

Kuhano kašo ohladimo, dodamo svežo ali vloženo zelenjavo in naredimo solato.

Kuhani kaši dodamo jajca, zelišča, začimbe in naredimo polpete.

Iz kuhane kaše naredimo namaz.

Kašo lahko uporabimo kot zakuho v juho.

Narastek iz kaše in zelenjave: Kuhano kašo in prepraženo zelenjavo izmenoma nalagamo v pekač in spečemo, dodamo lahko tudi mesno plast.



KAŠA KOT SLADICA

Skuhamo na mleku, sladkamo, dodamo suho sadje (kašo 5 min kuhamo, dodamo suho sadje in kuhamo še 10 min).

Kašo skuhamo na mleku, dodamo sladkor, orehe, lešnike, rozine, naribana jabolka, cimet, premešamo, vlijemo na pekač, posujemo z lističi mandljev in spečemo.

Kašo skuhamo na sladkanem mleku, posebej popečemo krlje jabolok. V skodelico damo kašo in povrhu položimo jabolčne krlje.

SLADKI NAMAZ

Kuhani ajdovi kaši dodamo orehe, rjavi sladkor, temno čokolado ali kakav, kokosovo maslo, vse skupaj zmeljemo v mešalniku.



ZLOŽENKA IZ AJDOVE KAŠE IN ZELJA

Skuhamo ajdovo kašo, malo ohladimo, dodamo jajce (za vezavo). Na pomaščen pekač v plasti nalagamo kašo, zelje, kašo, zelje, kašo, prelijemo s kisló smetano in spečemo.

KROGLICE IZ ŽGANCEV

Skuhamo žgance (ajdove, koruzne, bele...), naredimo kroglice, pomakamo v žvrkljano testo in ocvremo. Zraven lahko naredimo omako iz kislega zelja.