

Ker že v samem imenu naše gostilne izpostavljamo žlikrofe, smo za vas oblikovali jedilnik, kjer je osrednja rdeča nit prav ta znamenita idrijska specialiteta.

Ponedeljek

Jedilnik: gobova juha, rosbif (goveji hrbet) v omaki iz zelenega popra, solata iz rdečega radiča

Priprava: Rostbif v omaki iz zelenega popra pripravimo tako, da uležano meso na hitro popečemo na olju na obeh straneh, dodamo sesekljano čebulo, dve žlici terana, za noževno konico gorčice, zeleni poper ter zalijemo z govejo jušno osnovo. Pokuhamo še nekaj minut in jed je pripravljena. Žlikrofe skuhamo v vrelem slanem kropu. Ko priplavajo na vrh ter malce povrejo, jih takoj poberemo iz vode in stresemo na krožnik ter ponudimo skupaj z rostbifom, vse skupaj pa prej še prelijemo z omako iz zelenega popra.

Jed je primerna zlasti za tiste sladokusce, ki prisegajo na pikantnejše jedi.

Namig: K jedi svetujemo kozarec domačega terana. Če boste po obedu sami sedli za volan, naj (res!) ostane samo pri enem kozarčku.

Torek

Jedilnik: hladna predjed (tri rezine šebreljskega želodca, nekaj koščkov staranega kobariškega sira) žlikrofi s puranovim filejem v smetanovi omaki in mletimi orehi, solata iz motovilca

Priprava: Puranji file popečemo na segretem maslu, posolimo, popoprano, zalijemo s smetano za kuhanje ter narahlo povremo v omaki približno 10 minut. Ker smo gostilna Žlikrof, tudi danes za prilogo ne smejo manjkati idrijski žlikrofi. Puranji file in žlikrofe serviramo na krožniku, polijemo s smetanovo omako in jed na koncu potresemo še z zmletimi orehi.

Namig: Sladkosnednežem lahko na koncu ustrezete še s palačinkami, namazanimi z marelično ali višnjevo marmelado.

Sreda

Jedilnik: smokavec, zajčja pečenka v čebulni omaki z žlikrofi, sestavljena solata

Priprava: Zajčje stegno prejšnji večer položimo v marinado iz sesekljane čebule, korenja, vina, soli, popra in brinovih jagod. Pustimo v marinadi čez noč. Naslednji dan vse vsujemo v pekač, polijemo z vročim oljem in pečemo v pečici pri temperaturi 170 stopinj Celzija uro in pol. Meso pogosto polivamo z vročo juho, vodo ali mešanico vode in vina. Ko je meso pečeno, čebulo in korenje pretlačimo in serviramo k mesu, zraven pa priložimo žlikrofe, ki jih prelijemo z omako od pečenja.

Namig: Zraven si lahko privoščite kozarec belega vina.

Četrtek

Jedilnik: topla predjed (žlikrofi na posteljici iz blitve), drobnjakovi štruklji z maslom, hruška v teranu

Priprava: Očiščeno blitvo blanširamo v slanem kropu, odcedimo in damo v ponev, kjer smo prej na oljčnem olju rahlo prepražili česen. Dodamo blitvo in žlico belega vina. Zadišavimo s ščepcem rožmarina in dodamo žlico kisle smetane. Blitvo pokuhamo pet minut, stresemo iz ponve na krožnik in jo razprostremo po njem v obliki nekakšne posteljice. Nanjo položimo kuhane žlikrofe.

Namig: V naših receptih se v postopku kuhanja kot dodatek večkrat pojavi vino, vendar so pomisleki odveč, saj alkohol v vinu med kuhanjem izhlapi.

Petek

Jedilnik: brokolijeva juha, popečen postrvji file z rožmarinovo omako in žlikrofi, sadna kupa

Priprava: Postrvji file pokapamo z limoninim sokom in na oljčnem olju v ponvi popečemo.

Ko je riba pečena, jo posolimo in položimo na krožnik.

Rožmarinovo omako pripravimo tako, da smetano za kuhanje zavremo in pazljivo dodajamo rožmarin, sol in poper, da omaka ni premočna. Omaka mora biti nežnega okusa, da ne prekrije okusa ribe in žlikrofov.

Namig: Postrvji file ne smemo peči predlogo, da nam ne razpade. Dovolj je 10 minut. Z limoninim sokom ga pokapamo zato, ker limonina kislina učvrsti mesto, da pri pečenju ne razpade.

Sobota

Jedilnik: hladna predjed (bučkin karpačo in rezine sira), tris žlikrofov s tremi preliv, regratova solata z jajci

Priprava: Gobovo omako pripravimo tako, da najprej na olju prepražimo čebulo. Ko postekleni, dodamo sesekljan česen, da zadiši, nato dodamo narezane jurčke, malo popražimo in zalijemo z vodo, solimo in popopravimo, še malo pokuhamo in dodamo sveže sesekljan peteršilj.

Za sirovo omako na maslu segrejemo smetano za kuhanje, dodamo narezan sir poljubne vrste (npr. mozzarella), narahlo povremo, da se sir stopi in posolimo.

Za tretji preliv pa uporabimo segreto maslo.

Namig: Na očiščen regrat narežemo vroča kuhana jajca, posolimo, okisamo z balzamičnim kisom in zabelimo z domačim bučnim oljem.