

Prve štiri jedilnike smo si v gostilni Turk v Hotedršici zamislili v znamenju štirih letnih časov, preostala dva pa sta v duhu praznikov, ki jih pričakujemo.

Ponedeljek:

Pomladna jed

*

Čemaževa juha

*

Ocvrta puranja rolca s kislo smetano in papriko
krompirjeva solata s svežim zeljem

*

Panna cotta

*

V posodi skuhamo čemaževe liste in v kosih krompir. S paličnim mešalnikom vse skupaj spasiramo. Juho začinimo z muškarnim oreščkom, soljo, poprom in kislo smetano.

Namig: Čemaž moramo nabrati pred cvetenjem v začetku aprila, v višjih legah pa maja in celo junija. Liste lahko tudi zmrznemo in jih uporabimo v kasnejših mesecih. Čemaž je uspešno sredstvo proti arteriosklerozi, znižuje holesterol in krvni tlak.

Torek:

Poletna jed

*

Špehova solata

*

Kislo mleko

*

Regrat očistimo. Klobaso, narezano na kolobarje, popečemo v ponvi ter zraven narežemo kuhan krompir. V isto ponev vlijemo kis in olje ter dodamo sol po okusu. Zmes v ponvi odstavimo ter jo polijemo po očiščenem regratu.

Namig: Priporočamo, da si regrat naberete sami, saj je v regratu, pridobljenem v naravi, več vitaminov, hkrati pa se naužijete svežega zraka ter prihranite denar.

Sreda:

Jesenska jed

*

V oblicah krompir

*

Dušena govedina v vinski omaki s sladko kolerabico

*

Domač jabolčni zavitek z višnjami

*

Kolerabo olupimo, zrežemo na majhne kocke in jo delno skuhamo. Posebej na olju zarumenimo sladkor in moko. Zalijemo z mrzlo vodo, da se moka razpusti. To zmes prilijemo k delno kuhani kolerabi ter vse skupaj skuhamo do konca.

Namig: V oblicah krompir lahko jemo v kisu, olju, soli in čebuli, lahko pa tudi z maslom.

Četrtek:

Zimska jed

*

Domača pojedina

*

Pečena jabolka, nadevana z orehovo maso

*

Domača pojedina je jed, ki je sestavljena iz pečenice, prekajenega kuhanega vratu, svinjske pečenke, krompirja in praženega zelja.

Praženo zelje pripravimo po naslednjih navodilih. Popražimo ga na ocvirkih, čebuli, česnu in popru. Začinimo tudi s kumino in lovorjevim listom. Zelje zalijemo, deloma z vodo.

Namig: Namesto ocvirkov lahko damo slanino ali zaseko. Iz praženega zelja lahko naredite tudi zavitek.

Petek:

Postna jed

*

Prežganka

*

Zelenjavna sestavljanka

*

Spečemo slane palačinke. Nato skuhamo zelenjavo, jo zmešamo s sladko smetano, naribanim sirom ter jajcem in maso naložimo po plasteh med posameznimi palačinkami v pekač. Zadnjo plast prekrijemo s pasirano špinačo, jajcem in sladko smetano. Jed damo v pečico in jo pečemo pri 170 stopinjah okoli 40 min.

Namig: Zraven postne jedi priporočamo koprivov čaj, saj je poznan po izločanju strupov iz telesa, kar je za postni čas še posebej primerno.

Za izboljšanje okusa priporočamo dodatek sveže sesekljanega drobnjaka v maso za palačinke.

Sobota:

Velikonočna jed

*

Hrenova juha

*

Telečji mozaik s korenjem in šparglji
v slivovi omaki, sirovi polmesci

*

V telečjo pečenko zarezemo nekaj zarez in vanje vstavimo zgoraj omenjeno zelenjavo. Pečenko začинimo in jo pečemo. Ko je pečenka pečena, jo polijemo s slivovo omako. Narezane suhe slive popražimo na čebuli ter zalijemo z rdečim vinom in dodamo česen. Nekaj časa omako kuhamo, ko je vonj vedno bolj sličen slivam, dodamo česen, še nekaj časa kuhamo, zatem dodamo še omako, ki jo dobimo s pečenjem pečenke.

Namig: Pri hrenovi juhi priporočamo sveže orehe.