

PRGONOV MLIN, AJBA

## SARAJEVSKA KUHINJA

(kuharske nasvete daje Sergej Ribič)



### PONEDELJEK – Juha BEGOVA ČORBA

Zelenjavno juho in piščančja prsa pokuhamo in precedimo. Meso, korenje in drugo zelenjavo zrežemo na drobno, še pokuhamo, da je meso zelo mehko. Dodamo še zelenjavo okra (bosan. banilja), ki tej čorbi da poseben karakter. Po želji serviramo s kisló smetano.

### TOREK – Pita ZELJANICA

V Bosni to ni burek, ampak špinačna-sirova pita. Pripravimo trdo testo z belo gladko moko in vodo (kilogram moke s pol litra vode) ter počakamo, da se zmešča.

Nadev: 1 kg špinače in pol kg skute, 6 jajc, 2 dcl kisle smetane, sol. Iz testa zamesimo kroglice poljubne velikosti, ki jih zvaljamo na en mm ali še tanjšé ter nadevamo, zvijemo v role in vse skupaj zvijemo v krog (bosan. zvrk).

Pečemo na 200° C v pečici, da lepo porumeni.

### SREDA – pekoča jed LJUTI ČEVAP

Iz telečjega fileja, rdeče paprike, čebule in paradižnika.

200 g mesa zrežemo na centimetrské kocke, enako tudi čebulo in paradižnik ter papriko. V ponev dodamo po redu: čebula, meso, paprika in paradižnik. Začinimo s soljo, po okusu (čili).

Priprava traja 10 min, ko pražimo, da zelenjava spusti sok, odstavimo in postrežemo.

### ČETRTEK – BOSANSKI LONEC na način Prgonov mlin

Sestavine: telečje pleče, sladko zelje, krompir, korenje, bučke.

Zelje zrežemo na 10 cm velike trikotnike, ki jih v krog zlagamo v posodo, nanj pa krompir, korenje, bučke. V sredino damo čebulo, česen in meso. Zalijemo z zredčenim vinom. Čez posodo položimo peki papir ter zvežemo, pristavimo na majhen ogenj, da zavre. Nato preluknjamo papir da para izpuhti ter kuhamo okoli 5 ur – brez mešanja.

Po koncu kuhanja pustimo še pol ure počivati, da je meso povsem mehko. Iz lonca jemljemo počasi, v krožnik previdno zložimo vsega po malem.

### PETEK – HADŽIJSKI ČEVAP

Hadžijski čevap je starodavna bosanska jed, ki so si jo privoščili bogatejši romarji v daljne kraje - hadž. Hrano so nosili zavito v papir.

Na palčke narežemo telečji file, gobe, 3 barve paprike, čebulo in paradižnik. Na hitro pripravimo v ponvi, začinimo s peteršiljem, muškarnim oreščkom ter poprom. Pomešamo v omako, zložimo v peki papir ter še 5 min pušiš v segreti pečici. Serviraš v papirju.

## **SOBOTA, NEDELJA – Jedi IZPOD PEKE**

ali sač je kuhanje in pečenje v sopari pod visoko temperaturo oglja. Tukaj ni revolucionarnih receptov, lahko pa izpod peke pripravimo tako meso vseh vrst kot tudi zelenjavo, kruh in drugo. V Prgonovem mlinu nudijo meso izpod peke vsak petek, soboto in nedeljo, dvakrat dnevno sveže – telečjo kračo in jančka ter po dogovoru.