

## RECEPTI GOSTILNA KOS

**Ponedeljek:** idrijski žlikrofi z bakalco, solata iz motovilca s fižolom

Priprava: Idrijske žlikrofe pripravimo in skuhamo v slani vreli vodi, pomešamo, in ko priplavajo na vrh, prevremo za hip in takoj poberemo iz vode ter serviramo

Bakalco običajno pripravljamo iz jagnjetine, če pa je ne maramo, lahko uporabimo zanjo tudi drugo meso, na primer svinjsko meso, še boljša pa je, če vzamemo teletino. Mesu pri pripravi dodamo zelenjavo kot za bakalco in dobimo zelo okusno jed, ki izvrstno dopolni okus žlikrofov. Motovilec za solato pa seveda pripravimo z oljčnim oljem in jabolčnim kisom ter dodamo fižol ali narezano jajce.

**Torek:** vampi po tržaško, polenta, solata

Priprava: Ko pripravljamo vampe, je zelo pomembno, da so dobro skuhani, kar pomeni, da jih moramo kuhati kar okoli dve uri. Kuhane jih tanko narežemo in pripravimo v omaki.

Za tržaško omako je bistveno, da ne smeta manjkati česen in peteršilj.

K vampom najpogosteje pripravimo polento, ki je preprosta in okusna priloga.

*Namig: Polento že na preprost način lahko precej izboljšamo, na primer tako, da ji ob koncu kuhanja dodamo oljčno olje, kar ji izboljša okus, postane pa tudi bolj rahla.*

**Sreda:** ješprenj z orehovimi štruklji

Priprava: Ješprenj prejšnji večer namočimo. Naslednji dan pa ga zjutraj damo kuhati in dodamo predvsem jušno zelenjavo: korenje, gomolj zelene in malo krompirja. Ko je ješprenj kuhan, ga zabelimo. Ne pozabimo na začimbe: sol, poper in česen.

K ješprenju postrežemo lahko meso ali orehove štruklje, ki jih pripravljamo iz vlečenega testa. Boljši so, če so narejeni s skuto in orehi, ker so tako lažje prebavljivi.

*Namig: Če smo vegetarijanci, lahko zabelimo samo s praženo čebulo, če pa imamo radi mesne dobrote, pa dodamo praženo slanino.*

**Četrtek:** pečena svinjska rebrca, dušena kislá repa, krompir v kosih

Priprava: Pečena rebrca z dodatkom čebule, česna in kumine pečemo v pečici pri 170 ali 180 stopinjah Celzija uro in pol. Ves čas prilivamo vodo in vino, da se meso ne izsuši. Če smo upoštevali to preprosto navodilo, bo meso ohranilo svojo sočnost in hrustljivost.

Kislo repo dušimo in zabelimo s svinjsko mastjo.

Krompir v kosih skuhamo, zabelimo z maslom in posujemo s peteršiljem.

*Namig: Če imamo več časa, pa lahko pripravimo svinjsko rulado. Svinjska rebrca odlučimo od kosti in vanje zavijemo spomladanski radič, lahko nadevamo s kruhovim nadevom ali kar imamo pri roki, ter naredimo rulado, ki pa jo je v pečici potrebno peči nekaj več časa.*

**Petek:** močnikova juha, pečena postrv, krompir z blitvo

Priprava: V tem predvelikonočnem času priporočamo bolj postni meni. Močnikovo juho pripravimo tako, da močnik prepražimo na naribanem korenju in zeleni, ga zatem zalijemo z vodo, dodamo sol, poper in peteršilj. Če imamo radi, lahko dodamo tudi mesno kocko, vendar je najboljša naravna juha.

Postrv je najboljša na žaru, lahko pa jo pečemo tudi v pečici, in sicer 20 min pri temperaturi 180 stopinj Celzija in dobimo zelo dobro postrv.

Blitvo in krompir, narezan na kocke, ločeno skuhamo in ju zmešamo skupaj ter zabelimo z oljčnim oljem in česnom.

Postrvi dodamo še tržaško omako iz oljčnega olja, česna in peteršilja, vsekakor pa tudi rezina limone ne sme manjkati.

**Sobota:** tris iz idrijskih žlikrofov, sirovih štrukljev in zelenjavne zloženske

Priprava: Pri idrijskih žlikrofih moramo zelo paziti, da jih pri kuhanju ne razkuhamo. Ko priplavajo na vrh in zavrejo, jih takoj poberemo iz vode in damo na krožnik.

Sirove štruklje kuhamo v vreli slani vodi in jih kuhane zabelimo z drobtinami.

Za zelenjavno zloženko vzamemo poljubno zelenjavo in jo blanširamo, papriko, paradižnik, bučke in jajčevce pa spečemo do polovice, krompir olupimo, jih narežemo na tanke ploščice ter pomešamo z bešamelom. Potem v pekač nalagamo naprej krompir, zatem zelenjavo, pa zopet krompir in spet , zelenjavo.... Na koncu prelijemo z bešamelom oziroma s kislo smetano in jajci. Dobro zapečemo.

Taka zloženska se ponavadi peče uro ali malo več, je pa zelo sočna in lahka za kosilo.