daj

del medico **a**pollonio **j**akomin

VINO
v starih slovenskih jedeh
160 receptov z vinom

ZALOŽBA KMEČKI GLAS

VINO V STARIH SLOVENSKIH JEDEH

AVTORJI
Dino Del Medico, Zvest Apollonio, Livio Jakomin

Urednik
prof. dr. Livio Jakomin

Recepti
Dino Del Medico

Ilustracije in likovne priloge
prof. Zvest Apollonio, akademski slikar

Predstavitev knjige, vinske trte in vina
prof. dr. Livio Jakomin

Tehnično uredila
Irena Mandelj

Jezikovno pregledala
Kristina Uršič Jakomin

Založila in izdala
Združenje slovenskega reda vitezev vina, zanj Milan Kneževič, ambasador Reda
in ČZD Kmečki glas d. o. o., Ljubljana, 2007

Direktor ČZD Kmečki glas d. o. o.
Peter Zadel

Vodja Založbe Kmečki glas
Tanja Žgajnar Novak

Natisnila
Euroadria, d. o. o., 2007

Prva izdaja, 2000 izvodov

© Dino Del Medico, Zvest Apollonio, Livio Jakomin

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.55:663.2(083.12)

DEL Medico, Dino
Vino v starih slovenskih jedeh / Dino Del Medico, Zvest Apollonio, Livio Jakomin ; [ilustracije in likovne priloge Zvest Apollonio]. - 1. izd. - Ljubljana : Kmečki glas, 2007

ISBN 978-961-203-323-1
1. Apollonio, Zvest 2. Jakomin, Livio
235319040

del medico apollonio jakomin

VINO
v starih slovenskih jedeh
160 receptov z vinom

ZDRUŽENJE SLOVENSKEGA REDA VITEZOV VINA
ZALOŽBA KMEČKI GLAS

UVOD

Z izdajo knjige z naslovom »Vino v starih slovenskih jedeh« nadaljuje Združenje Slovenskega reda vitezov vina svoje poslanstvo pri zbiranju in ohranjevanju kulturne dediščine na področju kulinarike in vina.
Po prvi uspeli izdaji knjige z naslovom »Pesmi v čast vinu in domovini« (Knjiga bo letos zaradi velikega zanimanja doživela ponatis.), je naš red leta 2006 založil svojo drugo knjigo z naslovom »Tartufi in vino«.
Knjiga »Tartufi in vino« je na prestižnem tekmovanju za Oskarja kulinarike »Gourmand World Cookbook Awards« v Pekingu prejela 5 nominacij in Specialno nagrado žirije.

Letos se Združenje Slovenskega reda vitezov vina predstavlja s svojo tretjo knjigo, v kateri so zbrane stare slovenske jedi, ki se pripravljajo z vinom. Knjiga je nastala kot skupni projekt avtorjev Dina Del Medica, viteza 2. reda; Zvesta Apollonia, viteza 1. reda in dr. Livia Jakomina, viteza 2. reda.

Knjiga, poleg receptov, vsebuje izreke o vinu in izjemno bogato slikovno gradivo. S tem smo kulinariki in likovnemu izražanju dali nove razsežnosti.

Ko danes govorimo o uporabi vina v kulinariki, mislimo predvsem na francosko, špansko in italijansko kuhinjo. Premalo pa vemo o slovenski tradicionalni kuhinji, ki s svojim bogastvom in pestrostjo okusov ne zaostaja za drugimi, bolj znanimi svetovnimi kuhinjami.
Združenje Slovenskega reda vitezov vina in avtorji smo s to knjigo, ki obsega 13 poglavij, predstavili: zgodovinske recepte, predjedi, obare, juhe, morske in sladkovodne ribe, testenine, perutnino, meso, drobovino, divjačino, priloge, polivke in slaščice. Prikazati želimo izvirnost, pestrost in bogato tradicijo stare slovenske kuhinje.

Ker gre za stare recepte, dopuščamo možnost, da so se s časom tudi delno spremenili ali le prilagodili lokalnim razmeram.
Prepričani smo, da bomo s knjigo vzpodbudili zanimanje za kuhanje z vinom, kot tudi zbiranje novih, še neobjavljenih receptov.

Ob tem, ko vino uporabljamo pri pripravi posameznih jedi, ne pozabimo, da postrežemo tudi ustrezno vino in si nazdravimo:

»V čast vinu in domovini!«

VINSKA TRTA IN VINO

Odkritja fosilov iz časa krede potrjujejo tezo, da je divja trta starejša od človeštva.

Starejši viri navajajo, da je pričel razvoj vinske trte v 4. tisočletju pred našim štetjem na Kavkazu. Novejše raziskave pa potrjujejo, da so v času bakrene in zgodnje bakrene dobe kultivirali vinsko trto tudi v zahodni Aziji in Egiptu.

Čeprav je krščanstvo za prvega vinogradnika in pridelovalca vina razglasilo Noeta, vemo, da so ljudstva, ki živijo na širšem območju današnje Gruzije, Armenije in Sredozemlja, pridelovala in uživala vino mnogo pred prihodom krščanstva.

Številne najdbe v Egipčanskih grobnicah so omogočile natančnejše proučevanje njihovega življenja in navad. Danes se z veliko gotovostjo lahko trdi, da so poznali več sort grozdja in vse faze predelave. Pri svojem delu so uporabljali stiskalnice. Vino so shranjevali v amforah.

Imeli so že strogo vinsko zakonodajo.

Vino so častili kot dar bogov. Opravila, povezana s trgatvijo in predelavo grozdja, pa so spremljali s številnimi obredi, glasbo, petjem in plesi. Svojo hvaležnost so izkazovali Ozirisu, bogu lune, Nila, rastlinstva in žita.

Vinska kultura se je iz Egipta širila preko Trakije in Krete v Antično Grčijo. Arheološke najdbe potrjujejo, da so bili stari Grki dobri vinogradniki in predelovalci vina. Tudi Grki so z različnimi obredi, množičnimi romanji in praznovanji častili svojega boga Dioniza v prepričanju, da se v vinu predstavlja sam bog.

Gojenje vinske trte in predelava vina je v Stari Grčiji postala pomembna gospodarska dejavnost, ki je omogočila hitrejši razvoj in monopolni položaj v Sredozemlju.

Stari Grki so zaslužni tudi za to, da so že v 5. stoletju pred našim štetjem prinesli vinsko trto v Zahodno Evropo in najverjetneje tudi v naše kraje.

Antični Rim je cenil in skrbel za vinsko trto. Še bolj pa so Rimljani uživali v njenem produktu – vinu. Način življenja, orgije in razvratništvo so spremljale velike količine popitega vina. Tako kot so Grki slavili svojega boga Dioniza, so tudi Rimljani slavili boga Bakhusa, zaščitnika vina. Radi so pridelovali začinjeno vino, ki so ga mojstrsko uporabljali pri pripravi hrane.

Vino so skladiščili v amforah in ga povprečno starali 4 do 5 let.

Rimljani so v prvem stoletju pred našim štetjem začeli uporabljati lesene sode, ki so jih prevzeli od Keltov.

Ta iznajdba je omogočala lažji transport in kvalitetnejše zorenje vina. Rimljani so v svojem obsežnem imperiju spodbujali gojenje vinske trte in predelavo vina. Nedvomno je njihova prisotnost v provincah, ki obsegajo širše območje Slovenije, pozitivno vplivala na razvoj vinogradništva pri nas.

Nobenega dvoma ni, da je imelo velike zasluge za širitev vinske trte v Evropi krščanstvo, ki je preko svojih samostanov širilo in pospeševalo vinsko kulturo. O tem še danes pričajo nekatere kleti in samostani, tudi pri nas, saj smo v tem pogledu delili enako usodo in razvoj kot ostala Evropa.

Duhovniki in menihi so skrbeli tudi za izobraževanje naših vinogradnikov. Prvo slovensko knjigo s to tematiko je napisal Matija Vertovc, župnik iz Šentvida pri Vipavi. Izjemno mesto pa pripada tudi Svetemu Škofu Antonu Martinu Slomšku, ki je posvetil veliko svojega dela vinu in vinski kulturi na Slovenskem.

Do konca 19. stoletja se je vinogradništvo uspešno razvijalo in širilo. Mnoge države so krepile svoje gospodarstvo s proizvodnjo vina. Pred prehodom v novo stoletje pa je Evropo prizadela huda nesreča, saj je bila večina vinogradov uničena zaradi vinske uši.

Obnova vinogradov je, poleg velikih finančnih sredstev, zahtevala tudi spremenjeni način obdelave, nova znanja in spoznanja, ki danes dajejo vinogradništvu nove razsežnosti.

Tisočletna sobivanja človeka in trte so oblikovale nove navade in vrednote do vina. Umetniki, pesniki, pisatelji in slikarji so črpali v tej tematiki navdih. Nastajala so pomembna dela, ki predstavljajo pravo zakladnico kulturnega bogastva.

Slovenci imamo dve izjemni poslikavi cerkva. Eno v Prekmurju (cerkvica Sv. Vida v Dobrovniku) in v Slovenski Istri (Hrastovlje). Naši pesniki in pisatelji so veliko poezije in proze napisali v čast trtam in vinu.

Spomnimo se Slomška, Trdine, Gregorčiča, Ketteja, Kosovela, Pavčka in posebej Prešerna, ki nam je v Zdravljici podaril čudovite misli o vinu in trti.

Spet trte so rodile
prijat' li vince nam sladko,
ki nam oživlja žile
srce razjasni in oko….

Omenili smo že, da so v antičnem Rimu vino mojstrsko uporabljali v kulinariki. Tudi v srednjem veku so vino pri kulinariki uporabljali predvsem v samostanih. Sodobne kuhinje (francoska, španska, italijanska) uporabljajo vino tudi danes kot nepogrešljiv dodatek jedem.

V siromašnih krajih se je vino uporabljalo tudi kot nadomestek hrane. Znani so številni primeri, ko so starši namesto hrane svojim otrokom dajali vino.

V Istri in na Krasu živi še danes med ljudmi prepričanje, da refošk in teran »popravita kri«.

Zaradi tega so porodnicam pripravljali posebno juho (supo), katere glavne sestavine so: vino (refošk, teran), popečen kruh, oljčno olje in sladkor.

Knjiga »Vino v starih slovenskih jedeh« je naš skromni prispevek k oživljanju bogate tradicije uporabe vina v slovenski kuhinji. Potrjuje nam, da so naši predniki vrednotili vino tudi kot pomembno kulinarično sestavino v široki paleti pristnih slovenskih jedi.

Krščenega vina ne pijejo niti duhovniki. /ljudska/

I.

Zgodovinski recepti

SESTAVINE

200 g orehovih jedrc
7.5 dl rdečega vina
2 žlici medu
2 jajčna rumenjaka
sol
70 g bučnih semen

Aškerčeva juha

Anton Aškerc, slovenski pesnik (1856–1912)

PRIPRAVA

Bučna semena pražimo 3 minute.
Olupimo jih in
stremo v možnarju.
V lonček vlijemo vino in kuhamo.
Ko zavre,
dodamo orehe in bučna semena.
Posolimo,
kuhamo 5 minut.
Dodamo med,
kuhamo še 3 minute in
odstavimo.
Razžvrkljamo rumenjake in jih vmešamo.
Postrežemo.

ob taki juhi ni potrebno ponuditi vina

SESTAVINE

1 kg malih hrušk
7 dl rdečega vina
200 g sladkorja
3 g skorje cimeta
80 g robidnic

Cankarjeve hruške

Ivan Cankar, slovenski pisatelj (1876–1918)

PRIPRAVA

Hruške olupimo in
jih zložimo v ponev.
Vlijemo vino,
dodamo robidnice.
Ko zavre,
dodamo sladkor.
Odišavimo s cimetom in
10 minut kuhamo na blagem ognju.
Odstavimo.
Za 24 ur shranimo na hladno.
Serviramo.

ob taki jedi ni potrebno ponuditi vina

SESTAVINE

600 g svinjskih jeter
1 čebula
2 vejici majarona
2 brinovi jagodi
2 dl rdečega vina
sol, poper
40 g masla

Gradnikova jetra

Alojz Gradnik, pesnik (1882–1967)

PRIPRAVA

Jetra zrežemo na rezine,
sesekljamo čebulo,
stremo brin.
V ponvi raztopimo maslo,
dodamo čebulo in
pražimo 1 minuto.
Dodamo jetrca,
odišavimo z brinom in majaronom ter
pražimo še 2 minuti.
Vlijemo vino in
kuhamo še 2 minuti.
Posolimo in popopramo.
Pomešamo.
Odstavimo in
ponudimo.

vino merlot

SESTAVINE

1 petelinček
600 g krompirja
40 g masla
3 dl belega vina
1 vejica rožmarina
1 vejica majarona
1 čebula
1 strok česna

Gregorčičev petelinček

Simon Gregorčič, pesnik (1844–1906)

PRIPRAVA

Petelinčka zrežemo na kose.
Krompir olupimo in ga zrežemo na kose.
Pekač namažemo z maslom,
dodamo kose mesa in krompir.
Priložimo še čebulo in česen,
odišavimo z rožmarinom in majaronom.
Pečemo 25 minut v pečici ogreti na 230 °C.
Vlijemo vino.
Temperaturo v pečici znižamo na 210 °C in
pečemo še 35 minut.
Odstavimo in
ponudimo.

vino črni pinot

SESTAVINE

4 postrvi po 250 g
4 dl cvička
3 dl vode
50 g zelene peteršilj
1 korenje
1 lovorjev list
3 brinove jagode
60 g pora brez listov
sol
100 g masla

Jakčeve postrvi

Božidar Jakac, grafik in slikar (1899–1989)

PRIPRAVA

Postrvi očistimo.
Korenje zrežemo na polovico,
por zrežemo na kolesca.
V ponev vlijemo vodo in vino,
dodamo zeleno, peteršilj, korenje,
lovorjev list, brin in por.
Ko zavre,
posolimo in
kuhamo 15 minut.
Postrvi položimo v pripravljeno zavrelico.
Na blagem ognju kuhamo
pet minut na eni strani in
štiri minute na drugi strani.
Odstavimo.
Postrvi položimo na topli servirni krožnik.
V ponvi ocvremo maslo,
da dobi zlatorumeno barvo in
ga polijemo na postrvi.
Odstavimo in
postrežemo.

vino ***cviček***

SESTAVINE

8 srninih filejev po 60 g
50 g masla
2 vejici timijana
1.5 dl rdečega vina
40 g belega tartufa
sol, poper

Mačkovi fileji

Ivan Maček, partizan, politik (1908–1993)

PRIPRAVA

V ponvi segrejemo maslo.
Dodamo srnine fileje.
Odišavimo s timijanom,
posolimo in popopramo.
Na vsaki strani pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino in
kuhamo še 1 minuto.
Odstavimo.
Na fileje mesa nalistamo tartufe.
Ponudimo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

4 krvavice
4 dl rdečega vina
30 g masti

Maistrove krvavice

Rudolf Maister pesnik, general (1874–1934)

PRIPRAVA

Pekač namažemo z mastjo.
Vanj položimo krvavice.
Pečemo 15 minut v pečici ogreti na 230 °C.
Dolijemo vino.
Pečenje nadaljujemo
še 20 minut.
Serviramo.

vino merlot

SESTAVINE

1 zajec
5 dl belega vina
100 g slanine
30 g masla
100 g kruha
jetrca, srce in pljuča zajca
sol, poper
1 vejica majarona
1 vejica timijana

Prešernov zajec

France Prešeren, pesnik (1800–1849)

PRIPRAVA

Zajca zrežemo na kose in
ga damo v lonec,
skupaj s celimi jetrci, srcem in
pljuči.
Prelijemo z 2.5 l vode.
Ko zavre,
kuhamo 30 minut.
Odcedimo in
ločimo meso zajca od jetrc,
srca in pljuč.
V ponvi segrejemo maslo,
dodamo kruh zrezan na kocke
in pražimo 2 minuti.
V gladko maso zmeljemo jetrca,
srce, pljuča in kruh.
V ponev damo vino,
dobljeno maso iz jetrc, srca,
pljuč in kruha.
Odišavimo z majaronom
in timijanom.
Kuhamo in
ko zavre,
posolimo in
kuhamo še 20 minut.
Medtem slanino zrežemo na
kocke in
jo pražimo v ponvi,
da dobi zlatorumeno barvo.
Dodamo meso zajca.
Posolimo,
pražimo na blagem ognju
25 minut.
Dodamo omako z vinom,
pomešamo in
kuhamo še 5 minut.
Odstavimo in
postrežemo.

vino cabernet

SESTAVINE

800 g pora
100 g kruha
2 čebuli
2 dl belega vina
2 dl rdečega vina
2 dl vode
40 g masla
sol

Trubarjev por

Primož Trubar, protestanski duhovnik, pisatelj (1508–1586)

PRIPRAVA

Por očistimo in
ga zrežemo na kolesca.
V ponev damo
por, kruh in
nalistano čebulo.
Vlijemo vino in vodo,
dodamo maslo in
posolimo.
Ko zavre,
kuhamo na blagem ognju še
40 minut.
Odstavimo in
serviramo.

vino sivi pinot

SESTAVINE

1 kg telečjega mesa za pečenko
150 g kopriv
150 g lepnice
150 g kislice
100 g orehovih jedrc
40 g masla
3 dl rdečega vina
sol, poper

Župančičeva pečenka

Oton Župančič, pesnik (1878–1949)

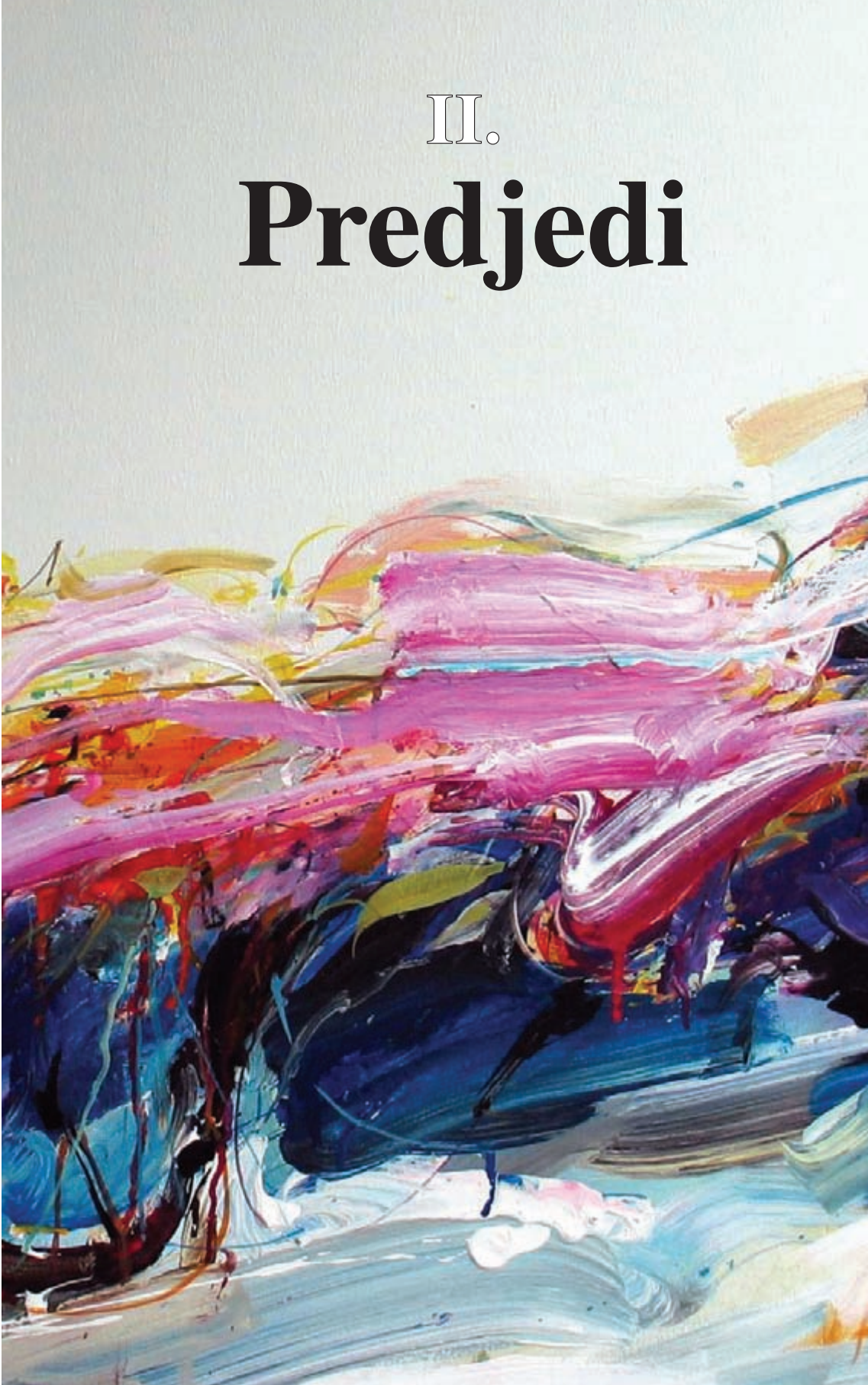
PRIPRAVA

Zelenjavo oparimo 3 minute.
Odcedimo,
stisnemo in
na drobno zrežemo.
Orehe kuhamo 3 minute,
odcedimo,
olupimo kožice,
pražimo 2 minuti in
jih sesekljamo.
Meso razpremo in
na sredino nadevamo zelenjavo
in orehe.
Posolimo in popopramo.
Zavijemo in
povežemo s špago.
Pekač namažemo z maslom,
na sredo položimo meso.
Potisnemo v pečico in
pečemo 25 minut v pečici
ogreti na 230 °C.
Prilijemo vino.
Pečenje nadaljujemo na
temperaturi 210 °C
še 35 minut.
Odstavimo,
postrežemo.

vino ***cviček***

Umetnost in vino pomagata k združitvi narodov. /Goethe/

II.
Predjedi



SESTAVINE

4 rezine ovčjega sira
4 rezine pršuta
4 rezine črnega kruha
4 kozarce refoška

Prigrizek ljubimcev

Pri pripravi pogrinjka uporabimo domišljijo.

vino refošk

SESTAVINE

250 g pršuta
3 žlice oljčnega olja
2.5 dl refoška
poper

Pršut z rdečim vinom

PRIPRAVA

Pršut narežemo na rezine.
Olje segrejemo v ponvi,
dodamo pršut.
Popečemo ga na močnem ognju
po 1 minuto na vsaki strani.
Prilijemo vino,
zmanjšamo ogenj in
kuhamo še 3 minute.
Popopramo.
Odstavimo,
serviramo.

vino refošk

SESTAVINE

1 sveža salama
1 l belega vina

Salama v vinu

PRIPRAVA

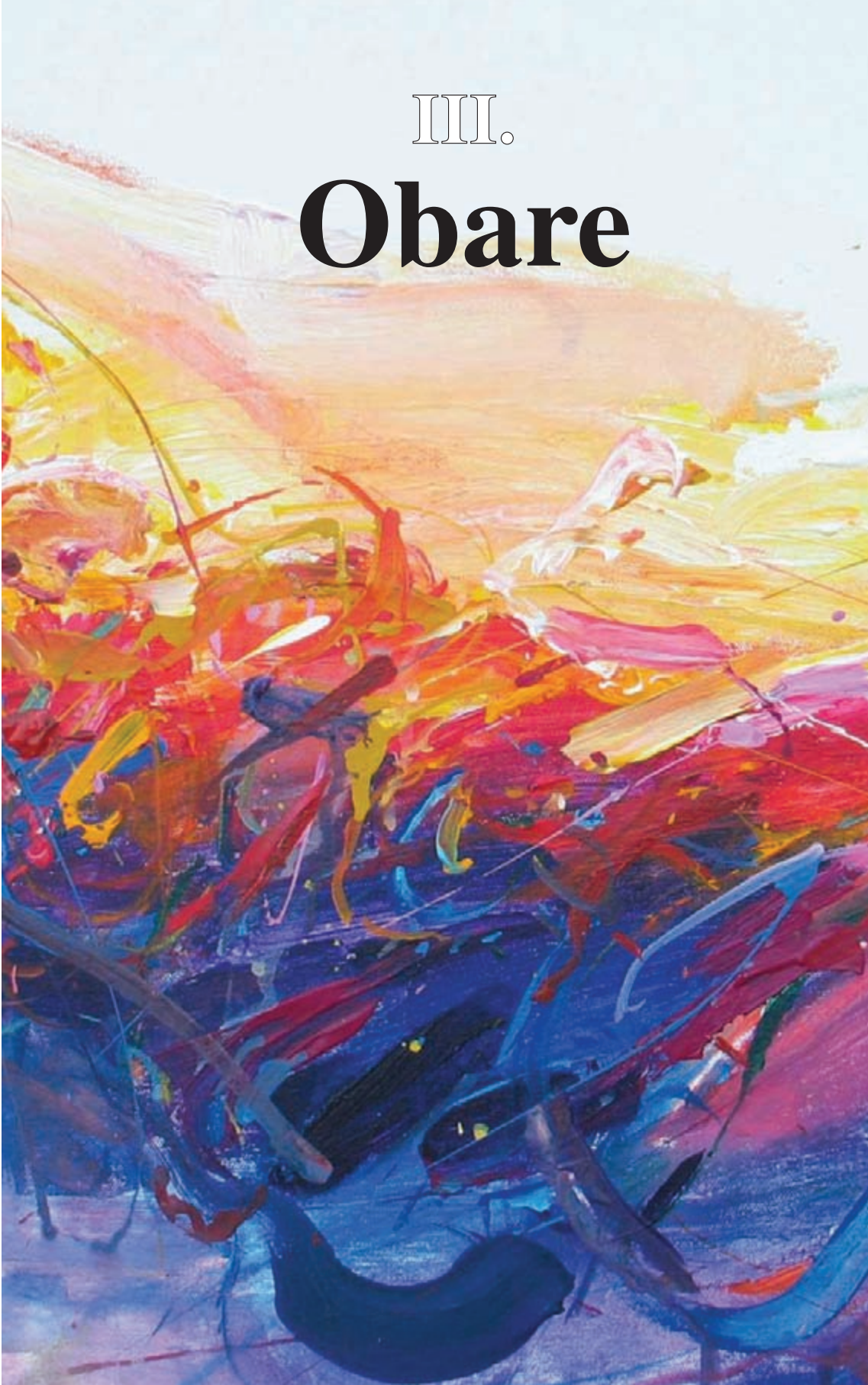
Salamo damo v kozico,
dodamo vino in
ko zavre,
kuhamo na blagem ognju 1 uro.
Odstavimo.
Salamo zrežemo na kose,
polijemo s preostalim vinom in
postrežemo.

vino cabernet

Pil bom mleko, ko bodo krave jedle grozdje. /H. Toulouse Lautrec

III.

Obare



SESTAVINE

600 g kokošjega mesa
1 korenček
peteršilj
sol
40 g masla
1 žlica bele moke
1 dl belega vina
1 ščepec kumine
2 vejici timijana
1 list lovorja
1.8 l vode

Kokošji ajmoht

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose,
korenček na kocke.
Meso in korenje damo v lonec vode.
Ko zavre,
posolimo,
odišavimo s sesekljanim peteršiljem,
kumino, timijanom in lovorjem.
Na blagem ognju kuhamo 1 uro.
Maslo raztopimo v ponvi,
dodamo moko,
pomešamo,
pražimo 2 minuti, da moka porumeni.
Vlijemo vino,
pomešamo,
odstavimo in
dodamo v obaro.
Kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in
serviramo.

vino pol suhi janževec

SESTAVINE

600 g gamsovega mesa
400 g krompirja
2 l vode
2 stroka česna
1 čebula
1 vejica majarona
1 lovorjev list
1 rumenjak
2 dl belega vina
sol, poper
1 korenje
40 g masla

Gamsova obara

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose.
Olupimo krompir in
ga zrežemo na kocke.
Čebulo zrežemo na rezine in
korenje na drobne kosce.
Maslo raztopimo v loncu,
dodamo čebulo in česen ter
pražimo 2 minuti.
Dodamo meso in korenje,
odišavimo z majaronom in lovorjem.
Na blagem ognju dušimo še 25 minut.
Prilijemo vodo.
Ko zavre,
posolimo in popopramo.
Kuhamo 45 minut.
Vlijemo vino.
Stepemo rumenjak in
ga dodamo juhi.
Kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in
postrežemo.

vino modri burgundec

SESTAVINE

600 g janjčjega mesa
1 mala čebula
peteršilj
60 g zelene v gomolju
1 korenje
2 žlici olja
1 žlica bele moke
2 vejici majarona
sol
1.5 dl belega vina
1.4 l vode

Janjček v obari

PRIPRAVA

Meso zrežemo na male kose,
čebulo na rezine,
sesekljamo peteršilj,
zeleno in korenje.
Olje segrejemo v loncu,
dodamo čebulo in
pražimo 2 minuti.
Dodamo meso in
pečemo 10 minut.
Potresemo moko,
pomešamo in
pečemo še 3 minute.
Prilijemo vodo.
Ko zavre,
dodamo peteršilj,
zeleno in korenje.
Odišavimo z majaronom.
Kuhamo 50 minut.
Posolimo in
kuhamo še 2 minuti.
Odstavimo in
ponudimo.

vino renski rizling

SESTAVINE

800 g kokošjega mesa
peteršilj
80 g zelene v gomolju
70 g pora
70 g cvetače
250 g krompirja
1 žlica bele moke
1 žlica krušnih drobtinic
4 žlice olja
2.5 dl cvička
1.5 l vode

Kurja obara s cvičkom

PRIPRAVA

Kokoš zrežemo na male kose.
Olupimo krompir in
ga zrežemo na kocke.
Na drobno narežemo peteršilj,
por, zeleno in cvetačo.
V loncu segrejemo 2 žlici olja,
dodamo meso in zelenjavo ter
pražimo 25 minut.
Vlijemo vodo.
Ko zavre,
posolimo in popopramo.
Kuhamo 50 minut.
Medtem v ponvi segrejemo ostalo olje,
dodamo moko in krušne drobtine,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
pomešamo.
Vse skupaj dolijemo obari in
kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in
ponudimo.

vino modra frankinja

SESTAVINE

600 g mesa divjega zajca
400 g krompirja
1 korenje
20 g peteršilja
polovica stebla zelene
1 žlica krušnih drobtin
30 g masla
1 strok česna
1 mala čebula
200 g jurčkov
1 dl rdečega vina
1 lovorjev list
1 vejica majarona
1 vejica rožmarina
sol, poper

Obara iz divjega zajca

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose in ga damo v lonec.
Dodamo na fino zrezano korenje, peteršij in zeleno.
Zalijemo z 2.2 l vode.
Ko zavre, odišavimo z lovorjem in rožmarinom.
Kuhamo 20 minut.
Dodamo olupljen in na kocke zrezan krompir in jurčke.
Kuhamo 30 minut.
V ponvi segrejemo maslo, dodamo čebulo in česen, pražimo 1 minuto.
Dodamo drobtine in pražimo še 1 minuto.
Vlijemo vino in pomešamo.
Odstavimo in prilijemo obari.
Vse skupaj kuhamo še 10 minut.
Odstavimo.
Ponudimo.

vino modra kavčina

SESTAVINE

600 g račjega mesa
1 korenje
40 g masla
70 g zelene v gomolju
polovica malega pora
1 čebula
1 žlica bele moke
1 žlica krušnih drobtin
2 vejici majarona
sol
1 dl belega vina
1.8 l vode

Raca v obari po starem

PRIPRAVA

Raco zrežemo na kose.
V lonec damo meso,
dodamo na drobne koščke narezano
korenje, zeleno in por.
Zalijemo z vodo.
Ko zavre,
posolimo in
kuhamo 40 minut.
V mali ponvi raztopimo maslo,
dodamo moko in drobtine,
odišavimo z majaronom,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Odstavimo in
dodamo obari.
Pomešamo.
V obaro vlijemo vino,
pomešamo in
kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in
ponudimo.

vino cviček

SESTAVINE

1 postrv teže 400 g
2 stroka česna
500 g krompirja
1 korenje
peteršilj
1 žlica paradižnikovega koncentrata
30 g svežega masla
sol, poper
1.8 l vode
2 dl belega vina

Ribja obara

PRIPRAVA

Postrv očistimo in
jo zrežemo na kose.
Olupljen krompir zrežemo na kocke.
Na fino sesekljamo
česen in peteršilj.
V lonec damo krompir,
korenje, peteršilj in česen.
Zalijemo z vodo in
vlijemo vino.
Ko zavre,
posolimo in popopramo.
Primešamo maslo in
dodamo paradižnikov koncentrat.
Kuhamo 1 uro.
Dodamo postrv in
kuhamo še 12 minut.
Odstavimo.
Serviramo.

vino pinela

SESTAVINE

2 postrvi po 300 g
2 žlici olja
400 g krompirja
200 g paradižnika
150 g korenja
100 g zelene v gomolju
1 čebula
2 stroka česna
1 lovorjev list
peteršilj
1 dl belega vina
1.6 l vode
sol, poper

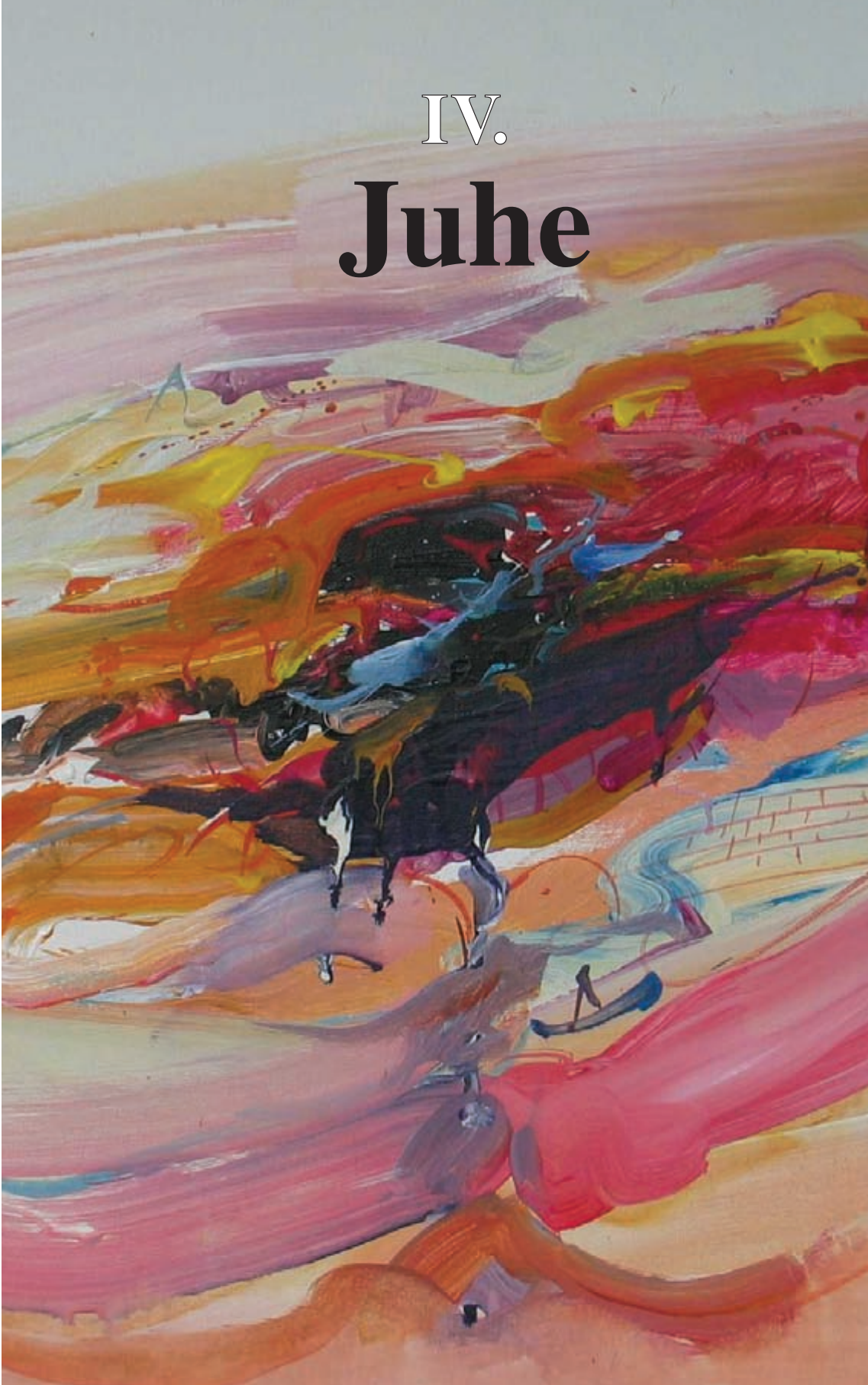
Ribji ajmoht

PRIPRAVA

V široki ponvi zavremo polovico vode,
dodamo lovor in sesekljan peteršilj ter
posolimo.
V vodo položimo očiščene in na kose zrezane postrvi.
Kuhamo na blagem ognju 11 minut,
odstavimo.
Medtem zavremo preostalo vodo,
posolimo,
vanjo stresemo krompir, korenje in zeleno.
Odišavimo s česnom in kuhamo 30 minut.
V drugi ponvi segrejemo olje,
dodamo sesekljano čebulo in pražimo 2 minuti.
Dodamo paradižnik zrezan na kocke,
posolimo in
kuhamo 3 minute.
Odstavimo in primešamo v lonec vode,
v kateri se je kuhala zelenjava.
Vlijemo vino in
tej juhi dolijemo vodo,
v kateri se je kuhala riba.
Kuhamo 5 minut.
Dodamo ribje meso in kuhamo še 2 minuti.
Odstavimo in
postrežemo.

vino malvazija

Tolažba, ki jo da vino, je kratka. /ljudska/



IV.
Juhe

SESTAVINE

40 g zaseke
1.6 l vode
2 stroka česna
1 dl belega vina
1 ščepec kumine
1 list lovorja
1 por
1 žlica bele moke
sol, poper

Ciganska juha

PRIPRAVA

Por narežemo na kolesca,
damo ga v lonec in
pokrijemo z vodo.
Ko zavre,
odišavimo z lovorjem in kumino.
Posolimo in
kuhamo 40 minut.
Medtem zaseko razpustimo
v ponvi,
dodamo sesekljan česen in
pražimo 1 minuto.
Dodamo moko,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
pomešamo in
kuhamo 4 minute.
Odstavimo.
Pripravljen podmet dodamo juhi.
Kuhamo še 10 minut.
Odstavimo.
Ponudimo.

vino merlot

SESTAVINE

1 kg zrelih češenj
1.6 l vode
2 dl rdečega vina
30 g masla
2 žlici bele moke
sol
1 ščepec cimeta

Češnjeva juha

PRIPRAVA

V lonec damo češnje,
zalijemo z vodo.
Ko zavre,
odišavimo s cimetom.
Kuhamo na zmernem ognju
1 uro.
Češnje odcedimo v drugi lonec
in jim odstranimo koščice.
Izkoščičene češnje ponovno
prelijemo
s češnjevo vodo in
jih kuhamo.
Ko zavre,
posolimo in
zabelimo z maslom.
Premešamo vino z moko,
dodamo juhi,
kuhamo še 5 minut.
Odstavimo in
postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

400 g suhega fižola
1.8 l vode
100 g prekajene slanine
1 čebula
1 žlica bele moke
2 vejici majarona
1 strok česna
sol
2 dl rdečega vina

Fižolova juha

PRIPRAVA

Čez noč namočimo fižol.
Kuhamo ga 1 uro v slani vodi z lovorjem.
Slanino zrežemo na kocke in jo ocvremo.
Dodamo čebulo zrezano na rezine in seseklјan česen.
Odišavimo z majaronom, pomešamo in pražimo 2 minuti.
Dodamo moko in pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino, pomešamo in kuhamo 2 minuti.
Pripravljen podmet vlijemo v kuhan fižol.
Tretjino fižola pretlačimo in kuhamo še 20 minut.
Odstavimo.
Serviramo.

vino merlot

SESTAVINE

300 g suhega fižola
100 g svinjskih kožic
1 čebula
2 lovorjeva lista
100 g ječmena
1 dl rdečega vina
peteršilj
sol, poper
2.4 l vode

Fižolova juha s svinjskimi kožicami

PRIPRAVA

Čez noč namočimo fižol, ječmen in kožice.
Čebulo zrežemo na rezine.
V lonec damo fižol, kožice in čebulo.
Zalijemo z 2.4 l vode.
Ko zavre, odišavimo z lovorjem in kuhamo 45 minut.
Dodamo ječmen, posolimo in popopramo.
Kuhamo še 40 minut.
Peteršilj sesekljamo na drobno in ga dodamo juhi.
Prilijemo vino in kuhamo še 3 minute.
Odstavimo.
Ponudimo.

vino metliška črnina

SESTAVINE

500 g jurčkov
500 g krompirja
2 stroka česna
peteršilj
2 žlici olja
1 žlica bele moke
1.5 dl belega vina
1 vejica majarona
1 dl kisle smetane
sol
1.3 l vode

Gobova juha s krompirjem

PRIPRAVA

Gobe zrežemo na rezine.
Na drobno sesekljamo peteršilj in česen.
Olje segrejemo v loncu, dodamo peteršilj in česen ter pražimo 1 minuto.
Dodamo še jurčke in pražimo na blagem ognju 4 minute.
Vlijemo vino in kuhamo še 8 minut.
Dodamo krompir zrezan na kocke in kuhamo 10 minut.
Potresemo z moko, pomešamo in kuhamo 2 minuti.
Dolijemo 1.3 l vode.
Ko zavre, posolimo in odišavimo z majaronom.
Kuhamo še 15 minut.
Prilijemo smetano.
Odstavimo.
Pomešamo in postrežemo.

vino polsladki renski rizling

SESTAVINE

400 g lisičk
1.6 l vode
400 g krompirja
1 žlica bele moke
40 g masla
2 dl kisle smetane
1 dl belega vina
sol

Grbanjava župa

PRIPRAVA

Krompir olupimo in
ga zrežemo na kocke.
Očistimo gobe.
V lonec damo krompir in gobe ter
pokrijemo z vodo.
Ko zavre,
posolimo in
kuhamo 25 minut.
V ponvi segrejemo maslo,
dodamo moko,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
kuhamo 3 minute.
Podmet odstavimo,
vlijemo ga v juho in
kuhamo še 5 minut.
Odstavimo.
Dolijemo kislo smetano,
pomešamo in
serviramo.

vino polsuhi haložan

SESTAVINE

1 l refoška
4 žlice sladkorja
4 žlice oljčnega olja
4 rezine kruha

Istrska juha

PRIPRAVA

V kozico vlijemo vino in ga zavremo.
Dodamo sladkor in 3 žlice olja.
Kuhamo na zmernem ognju 8 minut.
Medtem kruh zrežemo na rezine in jih na žlici olja 2 minuti popečemo.
Popečene kruhove rezine porazdelimo v skodelice in jih prelijemo s pripravljenim vinom.
Postrežemo.

vina k tej juhi ni potrebno servirati

SESTAVINE

800 g jabolk
2 klinčka
2 ščepca cimeta
40 g masla
1 žlica sladkorja
5 dl belega vina
sol
1 l vode

Jabolčna juha

PRIPRAVA

Jabolka zrežemo na 4 dele,
odstranimo jim pečke in
jih narežemo na rezine.
Jabolka položimo v kozico,
vlijemo 3 dl vode in
kuhamo 10 minut.
Odstavimo,
jabolka pretlačimo.
Maslo segrejemo v loncu,
dodamo sladkor,
pomešamo in
pražimo, da malo porumeni.
Dodamo pretlačena jabolka,
dolijemo vino in ostalo vodo.
Odišavimo s cimetom in klinčki.
Ko zavre,
posolimo in
kuhamo 15 minut.
Odstavimo in
postrežemo.

vino polsladki laški rizling

SESTAVINE

700 g jabolk
1 ščepec cimeta
2 klinčka
70 g kruhovih drobtin
40 g masla
sol
2 dl polsladkega belega vina
1.3 l vode

Jabolčna juha z belim vinom

PRIPRAVA

Jabolka olupimo in
narežemo na rezine.
Položimo jih v lonec,
pokrijemo z vodo.
Ko zavre,
posolimo in
odišavimo s cimetom in klinčki.
Kuhamo 30 minut.
V ponvi segrejemo maslo,
dodamo kruhove drobtine,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
pomešamo in
kuhamo 3 minute.
Tako pripravljen podmet vlijemo v juho.
Pomešamo in
kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in
serviramo.

vino polsladki renski rizling

SESTAVINE

800 g ovčjega mesa s kostmi
1 krompir
1 strok česna
1 čebula
1 vejica rožmarina
2 vejici žajblja
6 zrn popra
sol
1 vejica luštreka
1 dl rdečega vina
2.5 l vode

Juha z ovčjim mesom

PRIPRAVA

Krompir olupimo,
čebulo zrežemo na pol po horizontali.
Čebulo popražimo na ognju.
V lonec položimo meso,
krompir in česen.
Odišavimo z rožmarinom
in žajbljem.
Vlijemo 2.5 l vode.
Ko zavre,
dodamo čebulo.
Popopramo in posolimo.
Kuhamo na blagem ognju 2 uri.
Dolijemo vino.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino modri burgundec

SESTAVINE

1.5 l belega vina
2 jajci
2 žlici bele moke
1 žlica medu

Juha z belim vinom

PRIPRAVA

Jajca stepemo v skledi in
dodamo moko.
Naredimo gladko maso.
Vino zavremo,
dodamo med,
pomešamo in
kuhamo 2 minuti.
Z žlico počasi dodajamo jajčno maso,
tako da naredimo majhne
njoke.
Kuhamo 5 minut.
Odstavimo,
postrežemo.

vino polsladki rumeni muškat

SESTAVINE

300 g mesa iz tunke
40 g masla
1 žlica bele moke
2 stroka česna
1 žlička sladke paprike
1.5 l vode
1 dl belega vina
1 mala čebula
sol

Juha z mesom iz tunke

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose.
Česen in čebulo na fino sesekljamo.
V lonec damo meso,
čebulo in česen.
Vlijemo 1.5 l vode.
Ko zavre,
kuhamo 30 minut.
V ponvi segrejemo maslo,
dodamo moko in sladko papriko,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
kuhamo 3 minute in
odstavimo.
Pripravljen podmet vlijemo v juho,
kuhamo še 5 minut.
Odstavimo in
postrežemo.

vino polsuhi rulandec

SESTAVINE

60 g suhih hrušk
60 g suhih sliv
60 g suhih jabolk
60 g suhega grozdja
60 g suhih fig
500 g kuhanega fižola
2 dl polsladkega vina
1 žlica sladkorja
sol
1.5 l vode

Kolacija

PRIPRAVA

Fige zrežemo na kocke in
skupaj s preostalim suhim sadjem damo v lonec.
Pokrijemo z vodo in
kuhamo.
Ko zavre,
posolimo,
kuhamo še 20 minut.
Dodamo fižol,
dolijemo vino,
dodamo sladkor in
pomešamo.
Kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in
postrežemo.

vino polsladki laški rizling

SESTAVINE

300 g suhega kruha
1.5 l vode
30 g masla
1 dl belega vina
sol

Kruhova juha

PRIPRAVA

Kruh zrežemo na kose,
damo ga v lonec,
pokrijemo z vodo.
Ko zavre,
kuhamo na blagem ognju še 20 minut.
Posolimo,
dodamo maslo,
vlijemo vino in
kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in
serviramo.

vino chardonnay

SESTAVINE

300 g pire
250 g suhega fižola
polovica stebla zelene
1 lovorjev list
1 korenje
1 strok česna
1 mala čebula
sol, poper
1 dl rdečega vina
80 g kraške pancete
2.5 l vode

Mineštra s piro

PRIPRAVA

Čez noč namočimo piro in fižol.
Na fino zrežemo
panceto, zeleno,
česen in čebulo ter
vse skupaj pomešamo.
V lonec damo piro in fižol,
dodamo korenje zrezano na kocke.
Zalijemo z 2.5 l vode.
Ko zavre,
obelimo z mešanico pancete,
česna, čebule in zelene.
Posolimo in popopramo.
Na zmernem ognju kuhamo 2 uri.
Vlijemo vino,
kuhamo še 1 minuto.
Odstavimo in
postrežemo.

vino refošk

SESTAVINE

1.4 l goveje juhe
160 g kuhanih maronov
2 dl belega vina
1 vejica majarona
poper

Maronova juha

PRIPRAVA

Juho zavremo.
Vlijemo vino.
Odišavimo z majaronom in
kuhamo 5 minut.
Odstavimo.
Na posamezen krožnik damo po 30 g maronov.
Polijemo juho,
popopramo in
serviramo.

vino ***polsuhi šipon***

SESTAVINE

800 g merjaščevega mesa
1 list ohrovta
1 strok česna
80 g zelene v gomolju
1 vejica žajblja
1 krompir
sol
4 brinove jagode
6 zrn popra
2 dl rdečega vina
2.5 l vode

Merjaščeva juha

PRIPRAVA

Meso očistimo in razrežemo ter
ga damo v lonec.
Dodamo narezan ohrovt,
krompir in česen.
Odišavimo z zeleno,
žajbljem in brinom.
Zalijemo z 2.5 l vode.
Ko zavre,
dodamo poper,
posolimo in
kuhamo na blagem ognju 2 uri.
Odstavimo.
Vlijemo vino.
Pomešamo in
postrežemo.

vino cviček

SESTAVINE

1 kg srninih kosti
1 čebula
1 por
tretjino zelene v gomolju
1 korenje
1 korenina peteršilja
1 vejica rožmarina
3 brinove jagode
1 lovorjev list
2.3 l vode
1 žlica bele moke
2 dl rdečega vina
sol
5 zrn popra

Podmetena divjačinska juha

PRIPRAVA

Čebulo zrežemo na polovico in
jo popražimo.
Ko lepo zarumeni,
jo damo v lonec.
Čebuli dodamo še
kosti, por, zeleno,
korenje in peteršilj.
Zalijemo z vodo.
Ko zavre
odišavimo z lovorjem,
rožmarinom in brinom.
Posolimo in popopramo.
Na blagem ognju kuhamo 1 uro in pol.
Odstavimo.
Juho odcedimo v drugi lonec.
V kozici premešamo moko z vinom in
počasi dolivajmo juhi.
Pomešamo in
kuhamo še 5 minut.
Odstavimo in
ponudimo.

vino merlot

SESTAVINE

2 žlici bučnega olja
2 žlici bele moke
2 jajci
1 žlica ječmenove moke
sol
1.5 dl belega vina
1 vejica majarona
1.4 l vode

Prežganka

PRIPRAVA

V lonec vlijemo vodo.
Ko zavre,
odišavimo z majaronom.
Medtem segrejemo olje v ponvi,
dodamo belo moko,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Dolijemo vino in
kuhamo 3 minute.
Pripravljen podmet dolijemo v vrelo vodo.
Posolimo in
kuhamo 10 minut.
Medtem stepemo jajca,
dodamo ječmenovo moko,
pomešamo in
počasi vlijemo v juho.
Kuhamo še 4 minute.
Odstavimo in
ponudimo.

vino ***pinela***

SESTAVINE

500 g razne ribe
100 g domačih blekov
350 g paradižnikov
2 dl belega vina
1 korenje
1 korenina peteršilja
90 g zelene v gomolju
70 g pora
1.7 l vode
sol
1 lovorjev list
1 čebula

Ribja juha

PRIPRAVA

Ribo damo v lonec.
Dodamo korenje, peteršilj, zeleno in por.
Zalijemo z vodo, popopramo.
Ko zavre, posolimo in kuhamo 20 minut.
Odstavimo.
Ribo z zelenjavo precedimo.
Juho damo na ogenj, ko zavre, vlijemo vino.
Medtem v ponvi segrejemo maslo, dodamo sesekljano čebulo in pražimo 2 minuti.
Dodamo paradižnik zrezan na kocke, kuhamo 4 minute.
Odstavimo.
Vse skupaj dodamo juhi.
Pomešamo.
Dodamo bleke in kuhamo 4 minute.
Odstavimo in postrežemo.

vino malvazija

SESTAVINE

400 g mladih listov rmana
500 g krompirja
1 čebula
30 g masla
sol
1.5 dl rdečega vina
2 l vode

Rmanova juha

PRIPRAVA

V loncu raztopimo maslo.
Dodamo na fino narezano čebulo in rman.
Dušimo 4 minute.
Krompir olupimo in
ga zrežemo na kocke.
Krompir dodamo rmanu.
Pokrijemo z 2 l vode.
Ko zavre,
posolimo.
Na blagem ognju kuhamo 1 uro.
Odstavimo.
Vlijemo vino in
pomešamo.
Odstavimo in
serviramo.

vino merlot

SESTAVINE

500 g šipka
200 g jabolk
200 g hrušk
2 žlici olja
2 žlici bele moke
sol
4 dl belega vina
1.3 l vode

Šipkova juha

PRIPRAVA

V malo vode kuhamo šipek 35 minut.
Odcedimo in ga spasiramo.
Jabolka in hruške olupimo.
Odstranimo jim pečke in zrežemo na kose.
V loncu segrejemo olje, dodamo moko, pomešamo in pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino in dobro pomešamo.
Dodamo šipkovo maso, hruške in jabolka.
Dolijemo vodo, ko zavre, posolimo in kuhamo na blagem ognju 20 minut.
Odstavimo in postrežemo.

vino vitovska grganja

SESTAVINE

400 g prekajenega svinjskega mesa
7.5 dl belega vina
7.7 dl vode
1 žlica bele moke
40 g masla
1 majhna čebula
2 stroka česna
4 zrna popra
1 lovorjev list
1 vejica timijana
1 vejica majarona
1 vejica pehtrana
400 g krompirja
1 dl kisle smetane
sol

Štajerska kisla juha

PRIPRAVA

Krompir olupimo in
ga zrežemo na kocke.
Meso zrežemo na manjše kose.
Čebulo sesekljamo,
česen razrežemo na polovico.
V lonec damo krompir, meso,
čebulo in česen.
Odišavimo z lovorjem,
timijanom,
majaronom in pehtranom.
Popopramo in posolimo.
Dolijemo vino in vodo.
Ko zavre,
kuhamo 30 minut.
Medtem v kozici razpustimo
maslo,
dodamo moko in
pomešamo.
Ko moka porumeni,
vlijemo v juho ter
dobro premešamo.
Kuhamo še 20 minut.
Dodamo kislo smetano in
pomešamo.
Odstavimo in
serviramo.

vina k tej juhi ni potrebno ponuditi

SESTAVINE

8 dl belega vina
8 dl vode
40 g masla
1 žlica sladkorja
1 žlica bele moke
2 ščepca cimeta
2 klinčka
2 jajčna rumenjaka

Vinska juha

PRIPRAVA

V loncu raztopimo maslo.
Dodamo sladkor,
pomešamo in
pustimo, da rahlo zarumeni.
Dodamo moko,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vodo,
pomešamo in
ko zavre,
dolijemo vino.
Odišavimo s cimetom in klinčki.
Kuhamo 15 minut.
Stepemo rumenjake in
jih počasi prilivamo v juho.
Pomešamo in
kuhamo še 5 minut.
Odstavimo in
postrežemo.

vino sivi pinot

SESTAVINE

8 dl belega vina
2 žlici sladkorja
3 g cimeta v skorji
4 jajčni rumenjaki

Vinska juha z jajci

PRIPRAVA

V lonec vlijemo vino.
Dodamo sladkor in cimet.
Ko zavre,
kuhamo še 5 minut.
Odstavimo in
počakamo, da postane vino mlačno.
Odcedimo vino v drugi lonček.
Stepemo rumenjake v skledi (za bagnomaria).
Skledo z rumenjaki damo nad paro,
počasi dolijemo kuhano vino in
stalno mešamo 15 minut.
Odstavimo in
serviramo.

vino sladki laški rizling

SESTAVINE

200 g stročjega fižola
100 g korenja
200 g graha
100 g zelene v gomolju
400 g krompirja
150 g paradižnika
sol, poper
2 dl rdečega vina
40 g masla
1.8 l vode

Zelenjavna juha z vinom

PRIPRAVA

Stročji fižol zrežemo na 3 cm velike kose.
Korenje olupimo in zrežemo na kocke.
Zeleno sesekljamo na fino.
Krompir olupimo in ga zrežemo na kocke.
Očistimo paradižnik in ga zrežemo na kocke.
Tako pripravljeno zelenjavo damo v lonec in zalijemo z 1.8 l vode.
Ko zavre, posolimo in popopramo, zabelimo z maslom in kuhamo na zmernem ognju 1 uro in 20 minut.
Vlijemo vino in kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in serviramo.

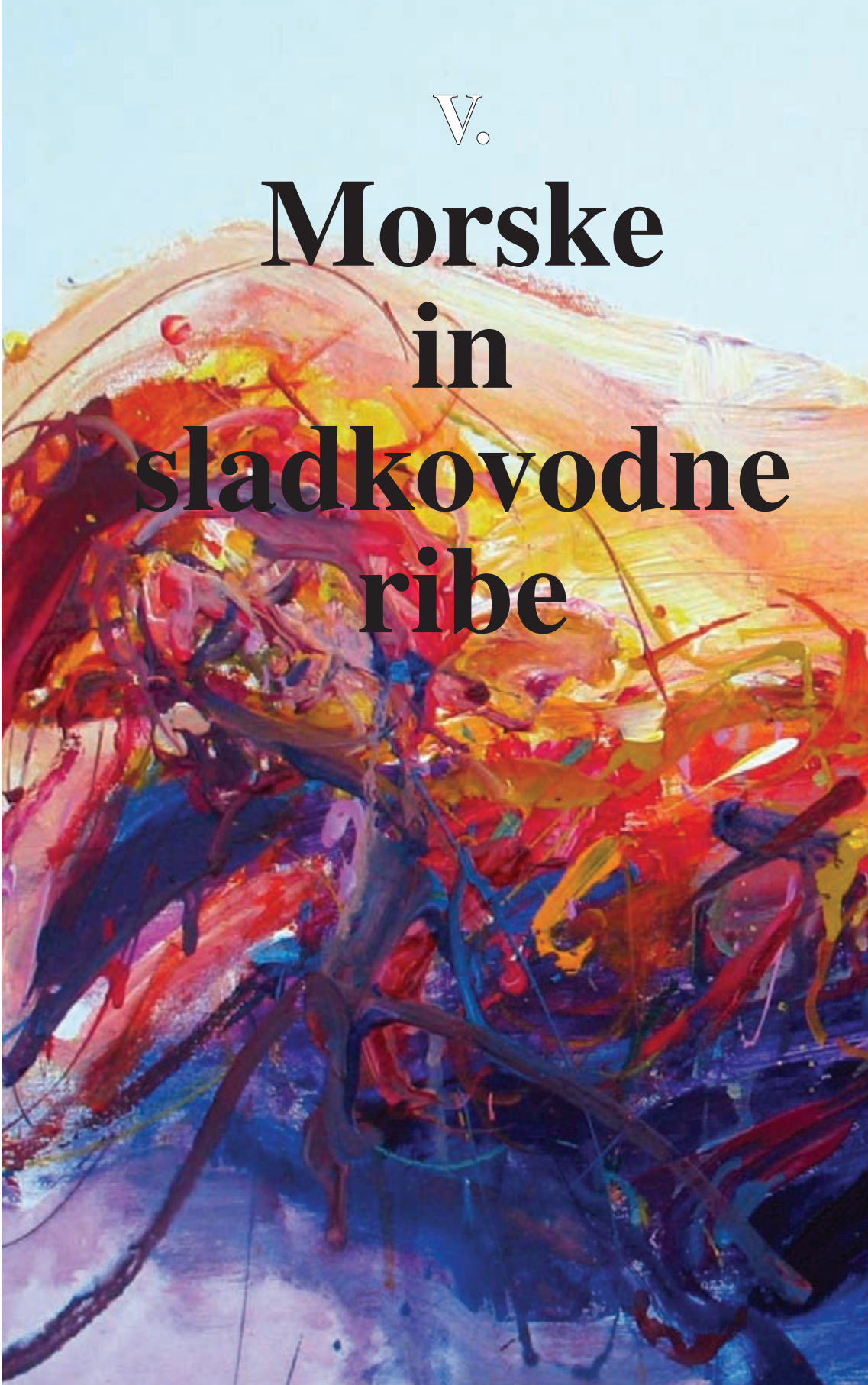
vino merlot

V vinu je resnica, Slovenci smo torej zelo resnicoljuben narod.

/Meta Rajner/

V.

Morske in sladkovodne ribe



SESTAVINE

200 g kalamarov
200 g škarpene
200 g osliča
200 g trilje
200 g orade
polovica stebla zelene
1 lovorjev list
1 čebula
1 strok česna
1 žlica paradižnikovega koncentrata
1 žlica bele moke
1.5 dl rdečega vina
4 žlice oljčnega olja
sol, poper
1 l vode

To ribo lahko nadomestimo z drugo primerno ribo

Istrski brodet

PRIPRAVA

Kalamare očistimo in jih narežemo na kolesca.
Ostale ribe očistimo.
Večje ribe zrežemo na kose, manjše ribe pa pustimo cele.
Na drobno narežemo zeleno, čebulo in česen.
Olje segrejemo v kozici, dodamo čebulo, zeleno in česen ter pražimo 2 minuti.
Dodamo paradižnikov koncentrat.
Vlijemo 1 l vode, dolijemo vino in ko zavre, odišavimo z lovorjem.
Posolimo in popopramo.
Kuhamo 15 minut.
Dodamo kalamare in kuhamo 5 minut.
Nato dodamo ostale ribe.
Moko in malo vode premešamo in dolijemo juhi.
Kuhamo še 8 minut.
Odstavimo in ponudimo.

vino refošk

SESTAVINE

24 ostrig
4 dl belega vina
40 g belega tartufa

Ostrige pod črepnjo

PRIPRAVA

V železno kozico damo ostrige.
Vlijemo vino.
Dodamo tartuf, narezan na 4 dele.
Pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko prekrijemo z žerjavico
in pepelom.
Pečemo 20 minut.
Odkrijemo,
odstavimo in
postrežemo.

vino sauvignon

SESTAVINE

800 g kalamarov
100 g ovčjega sira
100 g pršuta
100 g paradižnika
100 g kraške pancete
1 žlica oljčnega olja
1 dl belega vina
sol, poper

Polnjeni kalamari

PRIPRAVA

Kalamare očistimo.
Glave in lovke narežemo na drobne kose.
Naribamo sir.
Na tanko zrežemo pršut in panceto.
Paradižnik zrežemo na kocke.
V skledo položimo glave in lovke kalamarov,
dodamo sir, paradižnik in pršut.
Posolimo in popopramo ter
dobro premešamo v maso.
Z maso nadevamo kalamare in
jih zapremo z lesenim zobotrebcem.
Olje vlijemo v kozico,
dodamo panceto in kalamare.
Posolimo in popopramo.
Na vsaki strani jih pražimo 4 minute.
Dolijemo vino.
Kuhamo 10 minut.
Dolijemo 1 dl vode in
kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in
serviramo.

vino malvazija

SESTAVINE

800 g kalamarov
200 g mrzle polente
2 sveži klobasi
50 g kozjega sira
100 g kraške pancete
1 žlica oljčnega olja
2 dl rdečega vina
sol, poper

Polnjeni kalamari s polento

PRIPRAVA

Kalamare očistimo.
Na drobno zrežemo glave
in lovke kalamarov.
Z rokami pretlačimo klobase in polento.
V skledo položimo kalamare,
klobase, polento in
nariban sir.
Posolimo in popopramo ter
dobro premešamo v maso.
S to maso nadevamo kalamare in
jih zapremo z lesenim zobotrebcem.
V kozico damo panceto in olje,
dodamo kalamare in
pražimo 5 minut na vsaki strani.
Vlijemo vino,
kuhamo 20 minut.
Odstavimo in
postrežemo.

vino malvazija

SESTAVINE

1 škarpena (teže 1 kg)
1 kg češenj
3 žlice olja
1 ščepec cimeta
1 dl belega vina
sol
1 vejica mente

Škarpena s češnjami

PRIPRAVA

Škarpeno očistimo in jo posolimo.
Železen lonec namažemo s slanino.
Na sredo položimo škarpeno
in posolimo.
Dodamo češnje brez koščic.
Odišavimo z mento in cimetom.
Zabelimo z oljem.
Vlijemo vino.
Čez poveznemo železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico
in pepelom.
Kuhamo 1 uro.
Odkrijemo,
odstavimo in
postrežemo.

vino rebula

SESTAVINE

1 kg škampov
3 žlice drobtin
3 žlice oljčnega olja
1 ščepec paprike
2 stroka česna
peteršilj
3 dl belega vina
1 dl vode
sol

Škampi na buzaro

PRIPRAVA

V ponvi segrejemo olje in
česen.
Ko česen porumeni, ga vzamemo iz olja.
Dodamo škampe in
pražimo na močnem ognju 5 minut.
Dodamo drobtine in peteršilj.
Posolimo,
pražimo še 1 minuto.
Potresemo s papriko.
Vlijemo vino in
kuhamo še 2 minuti.
Odstavimo.
Serviramo.

vino sauvignon

SESTAVINE

700 g sveže tune
2 vejici timijana
1 vejica rožmarina
1 lovorjev list
2 žlici drobtin
3 žlice oljčnega olja
sol, poper
3 dl rdečega vina

Tuna z rdečim vinom

PRIPRAVA

Tuno zrežemo na kocke.
V kozici segrejemo olje in dodamo tuno.
Posolimo in popopramo, odišavimo s timijanom, rožmarinom in lovorjem.
Pražimo na močnem ognju 5 minut.
Tuno vzamemo iz kozice in preostali maščobi dodamo drobtine.
Pražimo še 1 minuto.
Vlijemo vino, kuhamo 5 minut.
Dodamo tuno in kuhamo še 5 minut.
Odstavimo.
Serviramo.

vino modra frankinja

SESTAVINE

2 zobatca po 500 g
600 g listov mladih kopriv
500 g krompirja
2 stroka česna
2 dl belega vina
3 žlice oljčnega olja
sol

Zobatec s koprivami

PRIPRAVA

V železno posodo vlijemo olje.
Nanj položimo koprive,
na koprive pa zložimo olupljen krompir
zrezan na polovico.
Odišavimo s česnom.
Na krompir zložimo zobatca,
vlijemo vino,
posolimo in
pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico
in pepelom.
Pustimo kuhati 1 uro in 20 minut.
Odkrijemo,
odstavimo in
serviramo.

vino sauvignon

SESTAVINE

1 zobatec teže 1.3 kg
1 korenje
1 steblo zelene peteršilj
6 poprovih zrn
sol
1 vejica koromača
3 žlice oljčnega olja
6 dl vode
2 dl belega vina

Zobatec pod črepnjo

PRIPRAVA

V železno posodo vlijemo vino.
Dodamo korenje narezano na 4 dele, zeleno, peteršilj in koromač.
Popopramo.
Na dno posode damo mrežico za ribo visoko 2 cm.
Na mrežico položimo ribo in posolimo.
Čez poveznemo železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Pustimo kuhati 1 uro.
Odkrijemo, odstavimo in serviramo.

vino ***pinela***

SESTAVINE

500 g paglavcev
3 žlice olja
peteršilj
3 stroke česna
1.5 dl belega vina
sol, poper

Paglavci

PRIPRAVA

Peteršilj s česnom sesekljamo.
V ponvi segrejemo olje,
dodamo paglavce,
posolimo in popopramo.
Kuhamo 4 minute.
Vlijemo vino.
Potresemo s česnom in peteršiljem.
Kuhamo še 2 minuti.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino vitovska grganja

SESTAVINE

4 postrvi po 250 g
50 g masla
sol, poper
1 vejica žajblja
1 vejica timijana
2 dl rdečega vina
4 zdrobljene brinove jagode

Postrv z rdečim vinom

PRIPRAVA

Postrvi očistimo.
V vsako vstavimo malo žajblja
in timijana.
Maslo segrejemo v ponvi,
dodamo postrvi,
odišavimo z brinom,
posolimo in popopramo.
Postrvi pečemo na močnem ognju
3 minute na vsaki strani.
Vlijemo vino.
Kuhamo še 2 minuti.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg potočnih rakov
2 stroka česna
2 žlici oljčnega olja
peteršilj
1.5 dl belega vina
sol
1 vejica majarona

Potočni raki

PRIPRAVA

V široki ponvi segrejemo olje.
Dodamo rake.
Posolimo in popopramo.
Pražimo na močnem ognju 7 minut.
Potresemo s česnom in peteršiljem.
Odišavimo z majaronom.
Vlijemo vino.
Kuhamo še 2 minuti.
Odstavimo in
serviramo.

vino zelen

SESTAVINE

1 kg potočnih rakov
2.5 dl rdečega vina
4 žlice oljčnega olja
3 stroke česna
sol, poper

Potočni raki z rdečim vinom

PRIPRAVA

Rake operemo.
V široko ponev vlijemo vino.
Ko zavre,
dodamo rake,
pokrijemo in
kuhamo 3 minute.
Posolimo in popopramo.
Odišavimo s česnom in
dolijemo olje.
Kuhamo še 5 minut.
Odstavimo,
Postrežemo.

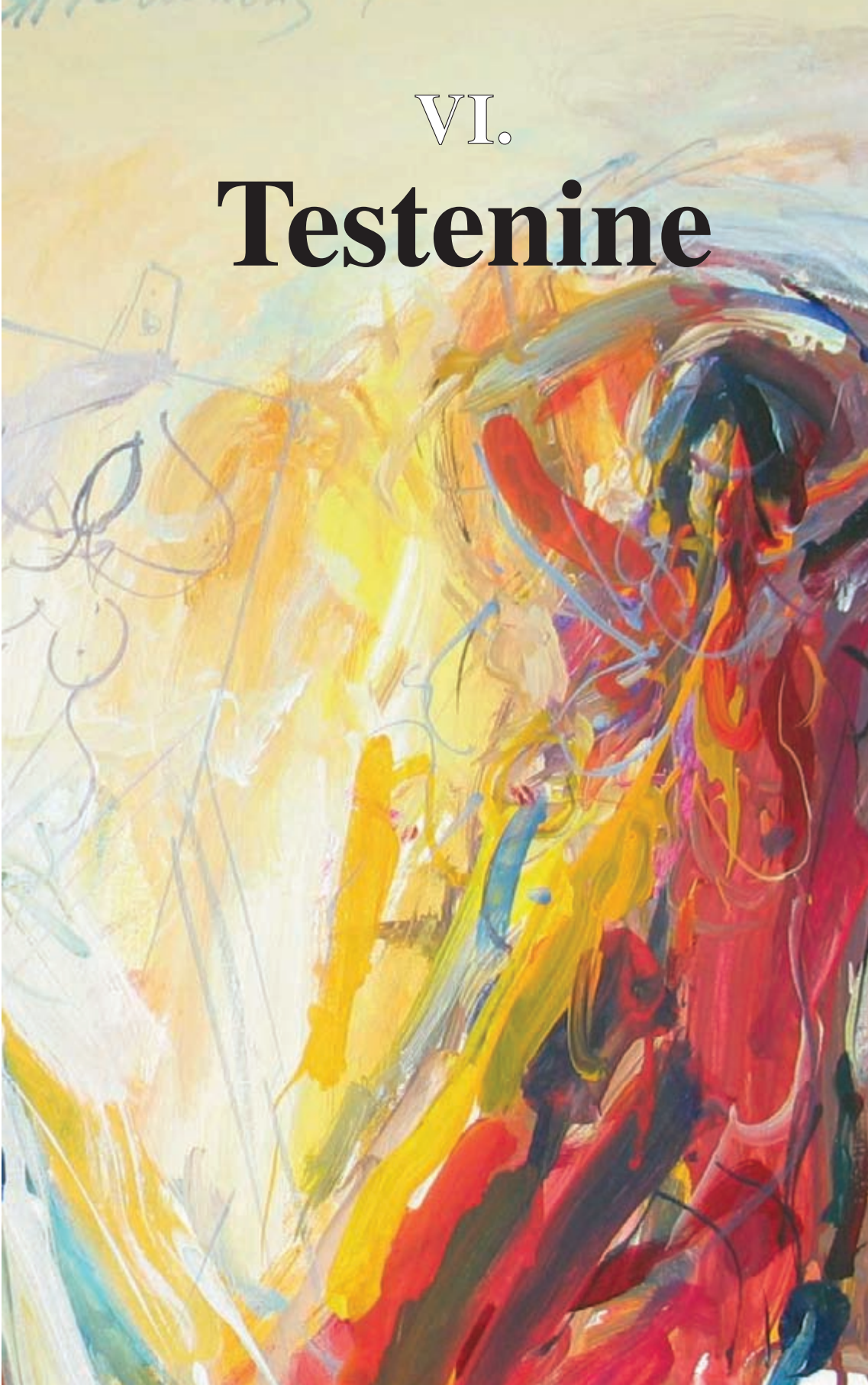
vino cabernet sauvignon

Ena slabost vina je ta, da človek začne zamenjavati misli z besedami

/S. Johanson/

VI.

Testenine



SESTAVINE

400 g bele moke
4 jajca
0.8 dl sladkega belega vina
200 g suhih hrušk
sol
100 g masla

Koroške testenine

PRIPRAVA

Iz moke, 3 jajc in sladkega vina
pripravimo testo in
ga odložimo na hladno.
V malo vode kuhamo hruške 25 minut.
Odcedimo jih in posušimo.
Hruške zrežemo na fino in
jih damo v skledo.
Dodamo 1 jajce in
pomešamo.
Testo razvaljamo in
izrežemo kvadratke.
Iz hrušk oblikujemo male kroglice.
Položimo jih na testo in
oblikujemo male raviole.
Medtem zavremo 2.5 l slane vode,
dodamo raviole in
kuhamo 2 minuti.
Odcedimo jih v skledo.
Maslo ocvremo in
ga polijemo na raviole.
Serviramo.

vino ***polsuhi janževec***

SESTAVINE

500 g bele moke
3 jajca
1 dl polsladkega belega vina
50 g makovih zmletih semen
100 g masla
sol

Kulinji

PRIPRAVA

Iz moke, jajc in vina
zamesimo testo.
Razvaljamo ga na debelino 2 mm.
Zrežemo kvadratke 5 × 5 cm.
V lonec vlijemo 2.5 l vode in
ko zavre,
posolimo.
Dodamo kvadratke in
kuhamo 3 minute.
Odcedimo v skledo.
Maslo ocvremo.
Z njim polijemo kvadratke.
Potrosimo z zmletim makom.
Ponudimo.

vino polsuhi haložan

SESTAVINE

600 g oslovega mesa, najbolje vratovine
2 čebuli
60 g paradižnikovega koncentrata
400 g domačih testenin
sol, poper
8 dl goveje juhe
4 dl rdečega vina
1 lovorjev list
1 strok česna
50 g naribanega sira
3 žlice oljčnega olja

Umazani makaroni

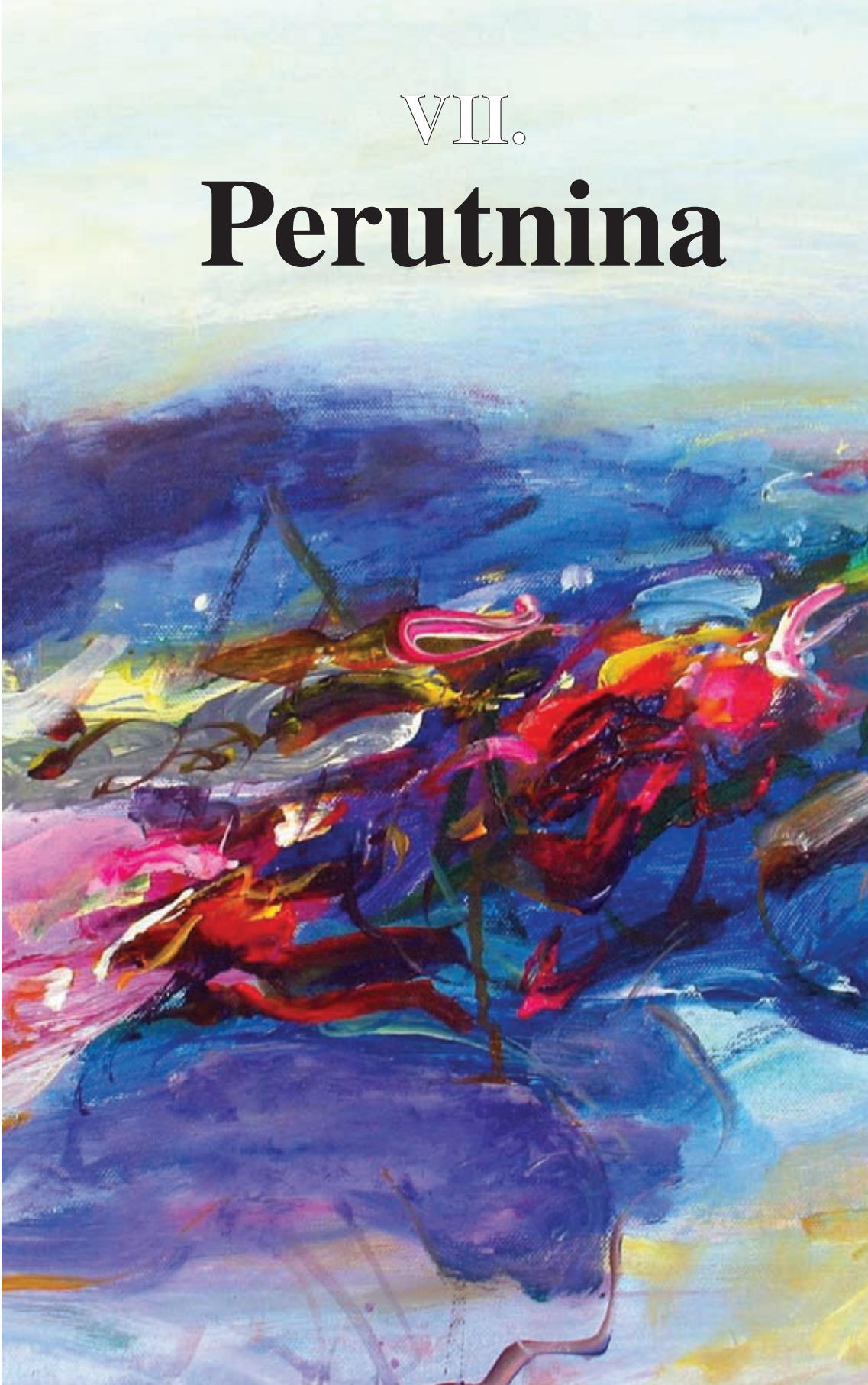
PRIPRAVA

V kozico damo olje,
sesekljano čebulo in česen.
Dodamo meso zrezano na kocke.
Pražimo na blagem ognju 20 minut.
Dodamo paradižnikov koncentrat,
vlijemo vino in
kuhamo 3 minute.
Dolijemo vodo,
posolimo in popopramo,
odišavimo z lovorjem in
kuhamo na blagem ognju 40 minut.
Dodamo testenine in
kuhamo 4 minute.
Odstavimo.
Potresemo s sirom.
Na rahlo pomešamo.
Serviramo.

vino teran

Če vino pije pametni, bo še pametnejši, če ga pije neumni, bo še neumnejši. /pater M. Pihler/

VII.
Perutnina



SESTAVINE

polovica kokoši
1.5 l rdečega vina
1 l vode
1 kokošja jetra
200 g orehovih jedrc
2 jajčna rumenjaka
1 vejica rožmarina
1 vejica žajblja
6 poprovih zrn
sol

Duhovniški brodet

PRIPRAVA

V lonec damo kokoš.
Prelijemo jo z vinom in vodo.
Ko zavre,
posolimo in popopramo,
odišavimo z rožmarinom in žajbljem.
Kuhamo na blagem ognju 2 uri.
Kokoš vzamemo iz juhe in
jo položimo na topel krožnik.
V možnarju stremo
orehova jedrca in jetra.
Maso dodamo juhi in
pomešamo.
Kuhamo 5 minut.
Odstavimo.
Najprej serviramo malo juhe,
potem še kokoš.

vino teran

SESTAVINE

1 gos
2 vejici majarona
500 g jabolk
200 g olupljenega kostanja
1 čebula
30 g masla
40 g masti
0.5 dl žganja
2 dl belega vina
sol

Martinova gos

PRIPRAVA

V slani vodi kuhamo kostanj 20 minut.
Jabolka olupimo,
odstranimo jim pečke in
zrežemo na rezine.
Sesekljano čebulo dušimo v maslu 5 minut.
Vse skupaj damo v skledo,
vlijemo žganje,
odišavimo z majaronom in
pomešamo.
S pripravljeno maso nadevamo gos in
jo zašijemo.
Gos posolimo.
Pekač namažemo z mastjo,
nanj položimo gos.
Dolijemo vino in
pečemo 25 minut v pečici ogreti na 240 °C.
Temperaturo znižamo na 200 °C in
pečemo še 2 uri.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg piščančjega mesa
40 g svinjske masti
sol
1 vejica rožmarina
1 vejica žajblja
800 g krompirja
2 dl belega vina

Piščanec pod črepnjo

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose.
Krompir olupimo in ga prerežemo na polovico.
Kozico namažemo s slanino.
Dodamo mast in
še piščanca.
Med piščanca položimo krompir,
odišavimo z rožmarinom in žajbljem.
Vlijemo vino,
posolimo.
Pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico
in pepelom.
Pustimo kuhati 2 uri.
Odkrijemo.
Odstavimo in
postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg piščančjega mesa
4 dl belega vina
sol
1 mala čebula
1 strok česna
500 g svežega fižola
2 lovorjeva lista

Piščanec s fižolom

PRIPRAVA

Kozico namažemo s slanino.
Piščanca zrežemo na kose in
ga položimo v kozico.
Ob strani obložimo s fižolom,
posolimo,
odišavimo s čebulo in česnom,
dodamo lovor in
vlijemo vino.
Pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico
in pepelom.
Pustimo kuhati 2 uri.
Odkrijemo in
serviramo.

vino metliška črnina

SESTAVINE

1 kg piščančjega mesa
70 g kraške pancete
4 žajbljevi listi
1 strok česna
1 mala čebula
5 dl refoška
sol
2 žlici oljčnega olja

Piščanec z refoškom

PRIPRAVA

Na drobne koščke zrežemo panceto, žajbelj, česen in čebulo.
Olje vlijemo v kozico in dodamo maso iz pancete.
Segrejemo, dodamo meso, zrezano na kose, posolimo in pečemo 30 minut.
Vlijemo refošk in kuhamo še 40 minut.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino refošk

SESTAVINE

1 raca
sol
20 g masla
2 dl belega vina
1 čebula
1 strok česna

Raca

PRIPRAVA

Raco očistimo in
jo znotraj in zunaj posolimo.
Pekač namažemo z maslom.
Na sredo pekača damo raco,
ob strani obložimo s čebulo in česnom.
Pečemo 25 minut v pečici ogreti na 250 °C.
Na raco polijemo pol vina.
Temperaturo znižamo na 200 °C in
pečemo še 30 minut.
Polijemo še drugo polovico vina in
pečemo še 30 minut,
Raco vzamemo iz pečice in
jo zrežemo na kose.
Postrežemo.

vino cabernet

SESTAVINE

1 raca
2 stroka česna
1 vejica rožmarina
2 vejici divjega koromača
2 dl rdečega vina
80 g kraške pancete
sol

Raca s koromačem

PRIPRAVA

Na fino sesekljamo česen,
rožmarin, panceto in koromač.
Z maso nadevamo raco.
Posolimo znotraj in zunaj.
S slanino namažemo železno kozico,
na sredo položimo raco.
Vlijemo vino.
Pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico
in pepelom.
Kuhamo 2 uri in pol.
Odkrijemo,
odstavimo in
ponudimo.

vino metliška črnina

SESTAVINE

1 kg račjega mesa
3 žlice olja
1 čebula
2 dl rdečega vina
sol
3 žlice sladke smetane
1 strok česna

Raca z rdečim vinom

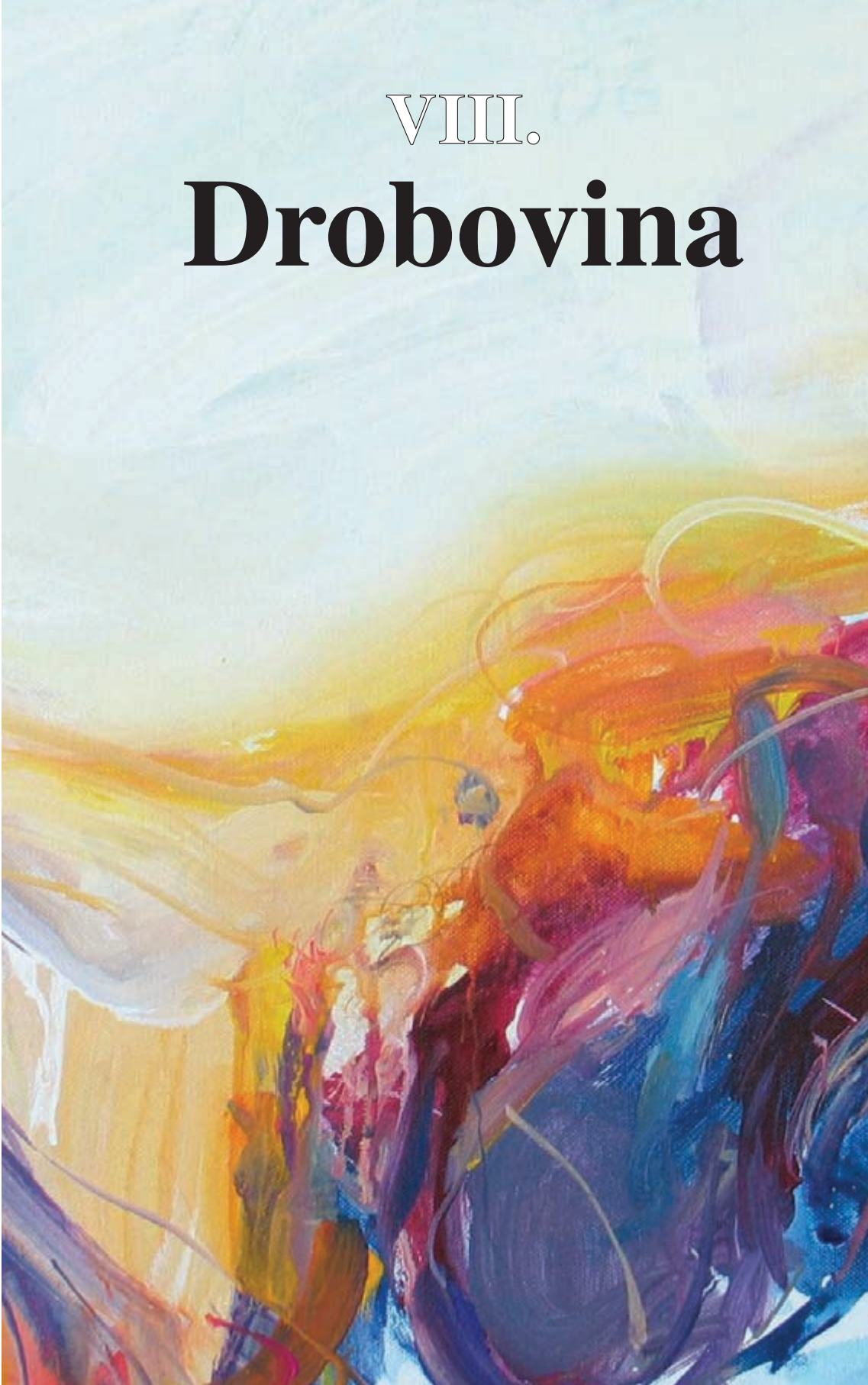
PRIPRAVA

Raco zrežemo na kose in
jih položimo v kozico.
Dodamo olje.
Odišavimo s čebulo in česnom.
Posolimo in
pražimo na blagem ognju 30 minut.
Dolijemo vino in
kuhamo še 60 minut.
Dolijemo smetano.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino cabernet sauvignon

Samo dve reči pomagata starosti: dobra vina in dobra ljubica.
/Lope de Vega/

VIII.
Drobovina



SESTAVINE

800 g kuhanih vampov
2 stroka česna
1 čebula
sol, poper
2 dl belega vina
1 vejica majarona
1 list lovorja
1 žlica bele moke
peteršilj
80 g zelene
100 g naribanega sira
30 g masla

Beli vampi

PRIPRAVA

Čebulo, česen in zeleno sesekljamo.
V kozici razpustimo maslo,
dodamo čebulo, česen in zeleno.
Pražimo 5 minut.
Dodamo vampe.
Posolimo in popopramo,
odišavimo z majaronom in lovorjem.
Dodamo moko zmešano z malo vode in
kuhamo 2 minuti.
Vlijemo vino,
pomešamo,
dolijemo še 6 dl mlačne vode in
kuhamo 20 minut.
Potresemo na drobno sesekljan peteršilj.
Pomešamo in
odstavimo.
Potresemo s sirom,
pomešamo.
Ponudimo.

vino refošk

SESTAVINE

400 g telečjih jetrc
2 čebuli
40 g masla
1 strok česna
1 žlica bele moke
sol, poper
1 žlica sladke paprike
2 dl belega vina

Jetra z vinom

PRIPRAVA

Jetrca zrežemo na rezine.
Čebulo zrežemo na rezine in česen sesekljamo.
Maslo segrejemo v ponvi, dodamo čebulo in česen ter pražimo 2 minuti.
Dodamo jetrca, potresemo z moko in pražimo na močnem ognju 2 minuti.
Potresemo s papriko in pražimo še 1 minuto.
Vlijemo vino, posolimo in popopramo ter kuhamo še 1 minuto.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino ***cviček***

SESTAVINE

1 kravje vime
5 dl vode
5 dl belega vina
2 vejici rožmarina
2 lovorjeva lista
sol
5 zrn popra
4 žlice naribanega hrena

Kravje vime

PRIPRAVA

V železno kozico vlijemo vino in vodo.
Dodamo vime,
posolimo in popopramo.
Odišavimo z rožmarinom in lovorjem.
Pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko prekrijemo z žerjavico
in pepelom.
Pustimo kuhati 4 ure.
Po potrebi dodamo žerjavico in pepel.
Odkrijemo.
Iz kozice vzamemo vime in
jih damo med dve deski.
Na desko položimo očiščen kamen težak 3 kg in
pustimo na hladnem 24 ur.
Omako iz kozice shranimo.
Vime narežemo na rezine in
jih zložimo na servirni krožnik.
Serviramo s preostalo toplo omako in hrenom.

vino sivi pinot

SESTAVINE

400 g telečjih pljuč
80 g slanine
1 čebula
1 žlica fino sesekljanega peteršilja
sol, poper
2 dl belega vina

Pljuča z vinom

PRIPRAVA

V slani vodi kuhamo pljuča 25 minut.
Odcedimo in
pustimo, da se ohladijo.
Pljuča zrežemo na rezine.
Maslo segrejemo v ponvi,
dodamo sesekljano čebulo in
dušimo 5 minut.
Dodamo pljuča in
dušimo 3 minute.
Popopramo in posolimo.
Vlijemo vino in
kuhamo še 5 minut.
Odstavimo.
Serviramo.

vino laški rizling

SESTAVINE

600 g telečjih jetrc
2 čebuli
50 g masla
sol, poper
1.5 dl belega vina
2 ščepca cimeta

Pražena jetrca

PRIPRAVA

Jetrca zrežemo na rezine.
V ponvi segrejemo maslo in
dodamo sesekljano čebulo.
Pražimo na močnem ognju 2 minuti.
Dodamo jetrca in
pražimo na močnem ognju 3 minute.
Posolimo in popopramo.
Vlijemo vino in
kuhamo še 1 minuto.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino teran

SESTAVINE

1 kg kuhanih vampov
1 mala čebula
2 stroka česna
1 lovorjev list
paradižnikov koncentrat
20 g masti
20 g masla
1 žlica bele moke
1 vejica majarona
sol, poper
2 dl rdečega vina

Vampi

PRIPRAVA

V kozici raztopimo mast in maslo.
Dodamo sesekljano čebulo in
jo podušimo 3 minute.
Dodamo vampe.
Dolijemo vino,
posolimo in popopramo ter
kuhamo 3 minute.
Dolijemo še 5 dl mlačne vode in
kuhamo 2 minuti.
Odišavimo z lovorjem in majaronom,
dodamo paradižnikov koncentrat in
kuhamo 10 minut.
Potresemo z belo moko,
pomešamo in
kuhamo na blagem ognju še 10 minut.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino refošk

SESTAVINE

800 g kuhanih vampov
70 g pršuta
2 žlici oljčnega olja
2 dl malvazije
1 žlica bele moke
1 strok česna
70 g kaprov
sol, poper

Vampi po kmečko

PRIPRAVA

Pršut zrežemo na male kose.
Česen sesekljamo na drobno.
V kozici segrejemo olje.
Dodamo pršut, česen in kapre.
Pražimo 1 minuto.
Dodamo vampe in
dušimo 2 minuti.
Vlijemo vino in
kuhamo 2 minuti.
Potresemo z moko,
pomešamo,
dolijemo 6 dl mlačne vode,
posolimo in popopramo.
Kuhamo 15 minut.
Odstavimo.
Serviramo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg kuhanih vampov
160 g slanine
2 žlici ječmenove moke
1 mala čebula
2 stroka česna
sol, poper
3 dl belega vina

Vampi po starem

PRIPRAVA

Slanino zrežemo na kocke in
jo razpustimo v kozici.
Dodamo na drobno narezano
čebulo in česen.
Pražimo 1 minuto.
Dodamo ječmenovo moko,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Dodamo vampe,
vlijemo vino in
kuhamo 3 minute.
Dolijemo 6 dl mlačne vode.
Ko zavre,
posolimo, popopramo in
kuhamo na blagem ognju še 20 minut.
Odstavimo.
Serviramo.

vino modra frankinja

Vino ti lahko nudi rajske užitke, lahko pa te spravi v peklensko življenje. /L. Jakomin/

IX.
Meso

SESTAVINE

100 g prekajene slanine
1 kg čebule
500 g govejega mesa
500 g svinjskega mesa
1 žlica sladke paprike
1 žlička pikantne paprike
500 g krompirja
2 dl polsuhega vina
3 dl rdečega vina
2 lista lovorja
2 vejici timijana
2 vejici majarona
sol

Bograč

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose.
Čebulo na rezine.
Slanino na kocke.
Krompir olupimo in zrežemo na kocke.
Slanino razpustimo v kozici,
dodamo čebulo,
odišavimo z lovorjem,
timijanom in majaronom.
Dušimo 1 uro.
Meso pomokamo in
ga dodamo k čebuli
Kuhamo 15 minut.
Potresemo s papriko,
vlijemo vino in
kuhamo 5 minut.
Dolijemo 1 l mlačne vode.
Ko zavre,
posolimo,
dodamo krompir,
kuhamo še 1 uro.
Odstavimo in
ponudimo.

vino merlot

SESTAVINE

4 svinjske bržole
60 g masti
150 g čebule
1 korenček
peteršilj
3 vejice timijana
1.5 dl rdečega vina
1 dl kisle smetane
sol, poper

Bržola po kranjsko

PRIPRAVA

V ponvi raztopimo mast.
Dodamo bržole,
posolimo in popopramo ter
pečemo 4 minute na vsaki strani.
Odstavimo bržole in
jih pustimo na toplem.
V mast damo čebulo,
korenček zrezan na kocke in
peteršilj sesekljan na drobno.
Odišavimo s timijanom,
posolimo in popopramo.
Dušimo 5 minut.
Vlijemo vino in
kuhamo še 10 minut.
Dodamo bržole in
kuhamo 20 minut.
Po potrebi prilijemo malo vode.
Odstavimo.
Prelijemo s kislo smetano in
serviramo.

vino cabernet

SESTAVINE

800 g kisle repe
600 g svinjske vratovine
120 g ajdove kaše
50 g svinjske masti
1 žlica bele moke
2 dl polsuhega belega vina
2 stroka česna
polovica čebule
sol

Bujta repa

PRIPRAVA

V malo vode 1 uro kuhamo repo in meso.
Mast raztopimo v mali ponvi, dodamo sesekljano čebulo in česen. Popražimo 1 minuto.
Dodamo moko, pomešamo in pražimo še 2 minuti.
Vlijemo vino, pomešamo in dodamo na repo.
Pomešamo, dodamo kašo, posolimo in kuhamo 15 minut.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino modra frankinja

SESTAVINE

1 kg mesa domačega zajca
600 g kuhanega fižola
100 g prekajene slanine
1 lovorjev list
polovica korenčka
polovica čebule
polovica stebla zelene
1 strok česna
1 vejica timijana
1 dl rdečega vina
1 žlico kisa
sol, poper

Domači zajec s fižolom

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose.
Slanino na kocke.
Korenje, čebulo in zeleno
narežemo na manjše koščke.
Vse skupaj damo v kozico in
pražimo 5 minut.
Dodamo meso in
dušimo na blagem ognju 25 minut.
Posolimo in popopramo,
vlijemo vino,
odišavimo z lovorjem in timijanom.
Kuhamo 3 minute.
Dolijemo 2 dl mlačne vode in
kuhamo 20 minut.
Dodamo fižol in
kuhamo še 20 minut.
Po potrebi dodamo malo vode,
prilijemo kis in
ko zavre,
kuhamo 1 minuto.
Odstavimo.
Ponudimo.

vino cabernet

SESTAVINE

800 g govejega mesa
800 g čebule
2 stroka česna
1 žlica bele moke
100 g svinjske masti
1 žlica sladke paprike
1 žlička pikantne paprike
1.2 l rdečega vina
3 vejice timijana
sol
1 ščepec kumine

Golaž po goriško

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose.
Čebulo narežemo na rezine.
V kozici raztopimo 70 g masti.
Dodamo čebulo in česen.
Dušimo 30 minut.
Meso pomokamo.
Ostalo mast segrejemo v ponvi in dodamo meso.
Pečemo na močnem ognju 4 minute.
Odstavimo.
Dodamo k čebuli in česnu.
Kuhamo 10 minut.
Potresemo s papriko, odišavimo s timijanom in kumino ter dolijemo vino.
Ko zavre, posolimo in kuhamo še 1 uro.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

600 g kuhane govedine
1 žlica bele moke
2 žlici naribanega hrena
1 dl belega vina
1 dl mlačne vode
sol, poper
2 jajčna rumenjaka
2 žlici naribanega sira
40 g masla

Govedina v hrenovi omaki

PRIPRAVA

Pekač namažemo.
Meso zrežemo na rezine in ga položimo na pekač.
V ponvi segrejemo maslo.
Dodamo moko, pomešamo in pražimo 2 minuti.
Vlijemo vodo, pomešamo, dolijemo vino in kuhamo 5 minut.
Dodamo hren, pomešamo, odstavimo in pustimo, da postane mlačno.
Dodamo stepene rumenjake, pomešamo, prelijemo meso, potresemo s sirom in potisnemo v pečico.
Pečemo 20 minut v pečici ogreti na 230 °C.
Odstavimo in postrežemo.

vino ***cviček***

SESTAVINE

800 g janjčjega mesa
200 g divjih belušov
200 g kopriv
200 g regrata
200 g kislice
3 stroke česna
60 g masla
sol, poper
1.5 dl belega vina

Janjček po kmečko

PRIPRAVA

Železno kozico namažemo s slanino.
Na sredo položimo meso.
Meso obložimo z zelenjavo in maslom.
Odišavimo s česnom,
posolimo in popopramo,
vlijemo vino.
Pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Pustimo kuhati 1 uro in pol.
Odkrijemo.
Postrežemo.

vino refošk

SESTAVINE

8 pečenic
3.5 dl belega vina

Pečenice v vinu

PRIPRAVA

V ponev vlijemo vino.
Dodamo pečenice.
Ko zavre,
kuhamo na zmernem ognju 25 minut.
Odstavimo.
Pečenice serviramo z vinom.

vino merlot

SESTAVINE

1 kopun
kri od kopuna
0.6 dl kisa
3 jajčni rumenjaki
sol
5 dl rdečega vina
2 ščepca cimeta
2 klinčka
2 vejici rožmarina
4 žlice sladkorja
40 g masla

Kopun s krvjo in vinom

PRIPRAVA

Pekač namažemo z maslom.
Posolimo kopuna in
ga položimo na pekač.
Odišavimo z rožmarinom.
Pečemo 20 minut v pečici ogreti na 240 °C.
Temperaturo znižamo na 210 °C in
pečemo še 1 uro.
Medtem zmešamo kis in kri.
Dodamo rumenjake.
Pomešamo in
dolijemo vino.
Vse skupaj kuhamo nad paro (bagnomaria).
Odišavimo s cimetom in klinčki.
Med mešanjem
dodamo sladkor.
Mešamo 20 minut.
Odstavimo kopuna iz pečice.
Zrežemo ga na kose.
Serviramo ga z vinom in krvjo.

vino teran

SESTAVINE

1 kg ovnovega mesa
500 g ovnovih kosti
400 g krompirja
200 g korenja
1 korenina peteršilja
100 g zelene v gomolju
250 g ohrovta
2 čebuli
2 stroka česna
8 zrn popra
sol
1 lovorjev list
1 vejica rožmarina
1 l belega vina
1.5 l vode
2 vejici timijana
2 vejici majarona

Koštrunov lonec

PRIPRAVA

Meso zrežemo na male kose.
Krompir olupimo in ga zrežemo na kose.
Korenje zrežemo na manjše koščke,
peteršilj in zeleno sesekljamo.
Ohrovt zrežemo na rezine,
čebulo sesekljamo in
česen narežemo na 4 dele.
V lonec zložimo najprej kosti,
potem polovico zelenjave in
polovico mesa.
Potresemo s čebulo in 1 česnom ter
aromatičnimi začimbami.
Dodamo še preostalo zelenjavo
in meso.
Prilijemo vino in vodo.
Ko zavre,
pokrijemo in
kuhamo na blagem ognju 2 uri.
Odstavimo.
Ponudimo,

vino metliška črnina

SESTAVINE

1 kg kozličevine
1 vejica majarona
2 stroka česna
30 g masla
polovica stebla zelene
1 korenje
1 vejica rožmarina
naribana lupina polovice pomaranče
3 dl belega vina
sok polovice pomaranče
sol

Kozliček z vinom

PRIPRAVA

V kozico damo meso in pečemo brez maščobe 20 minut.
Odlijemo maščobo, ki se je nabrala in dodamo maslo.
Odišavimo s sesekljanim majaronom, česnom, zeleno in rožmarinom.
Dodamo korenje zrezano na drobno.
Posolimo in popopramo.
Pražimo 5 minut.
Prilijemo 1.5 dl vina in kuhamo na blagem ognju 30 minut.
Nato prilijemo še ostalo vino in kuhamo še 15 minut.
Prilijemo sok pomaranče in kuhamo 3 minute.
Potresemo z lupino pomaranče in pomešamo.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg kunčjega mesa
60 g svinjske masti
300 g čebule
1 žlica sladke paprike
1 lovorjev list
1 ščepec kumine
1 strok česna
1 vejica majarona
2 dl rdečega vina
sol

Kunčji paprikaš

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose
in čebulo na rezine.
V kozici raztopimo mast,
dodamo sesekljano čebulo in česen,
odišavimo z lovorjem,
kumino in majaronom.
Pražimo 30 minut.
Dodamo meso in
pražimo še 15 minut.
Potresemo s papriko,
vlijemo vino,
dolijemo še 1 l mlačne vode,
pomešamo.
Ko zavre,
posolimo in
kuhamo še 40 minut.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino cabernet

SESTAVINE

1 kunec po 1.3 kg
10 rezin prekajene slanine
1 čebula
100 g zelene v gomolju
1 korenje
50 g svinjske masti
1.5 dl rdečega vina
sol in poper
1 dl kisle smetane

Kunec z mlinci

PRIPRAVA

Kunca posolimo in popopramo.
Ovijemo ga z rezinami slanine.
Pekač namažemo z mastjo in
vanjo položimo kunca.
Ob strani položimo korenje,
zeleno in čebulo.
Pečemo 25 minut v pečici ogreti na 240 °C.
Meso prelijemo z vinom,
znižamo temperaturo na 200 °C in
pečemo še 45 minut.
Meso pečenega kunca zrežemo na kose.
Zeleno in korenje spasiramo,
dodamo omako od pečenja,
polijemo s kislo smetano in
pomešamo.
Kunca serviramo z mlinci in
omako s kislo smetano.

vino metliška črnina

SESTAVINE

1 kg zajčjega mesa
1 dl rdečega vina
50 g masti
1 vejica rožmarina
1 vejica žajblja
sol, poper
bela moka
2 dl vode

Kunec z vinom

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose in
jih pomokamo.
V kozici raztopimo mast,
dodamo meso,
odišavimo z rožmarinom in žajbljem,
posolimo in popopramo.
Vlijemo vino in
pustimo, da izhlapi 2 minuti.
Dolijemo 2 dl mlačne vode in
kuhamo še 40 minut.
Odstavimo.
Serviramo.

vino merlot

SESTAVINE

500 g svinjskega fileja
2 korenja
sol
1 peteršiljevo korenje
2 lovorjeva lista
6 zrn popra
300 g čebule
1 žlica sladke paprike
2 žlici olja
3 dl belega vina
1.5 l vode

Lukarsko meso

PRIPRAVA

Eno čebulo zrežemo na polovico in jo popražimo na močnem ognju.
Vlijemo 1.5 l vode, dodamo korenje, peteršilj in poper.
Posolimo.
Ko zavre, kuhamo še 15 minut.
Dodamo svinjski file in kuhamo 5 minut.
Odstavimo in pustimo, da se ohladi.

Olje pogrejemo v kozici.
Dodamo ostalo čebulo zrezano na rezine in dušimo 5 minut.
Dodamo korenje zrezano na kocke in peteršilj
Potresemo s papriko, odišavimo z lovorjem in pražimo 5 minut.
Vlijemo vino in kuhamo 5 minut.
Odstavimo in pustimo, da se ohladi.

V skledo damo svinjski file, polijemo ga z omako in ga pustimo marinirati 1 dan.
File zrežemo na rezine, položimo na servirni krožnik, prelijemo s precejeno omako in serviramo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

800 g svinjskega mesa
800 g čebule
80 g masti
1.5 dl polsuhega belega vina
sol, poper
1 lovorjev list
1 vejica timijana

Lukarsko meso po starem

PRIPRAVA

Čebulo zrežemo na rezine.
Meso narežemo na majhne kose.
V kozici segrejemo mast,
dodamo čebulo,
odišavimo z lovorjem in timijanom ter
dušimo 30 minut.
Dodamo meso.
Posolimo in popopramo.
Kuhamo 30 minut.
Po potrebi dolijemo
malo mlačne vode.
Vlijemo vino in
kuhamo še 15 minut.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino polsuhi rulandec

SESTAVINE

1 koštrunovo pleče
1 čebula
1 steblo zelene gomolj peteršilja
3 vejice timijana
2 dl belega vina
2 žlici olja
30 g masla
1 žlica sladkorja
2 žlici naribanega kruha
1 žlica moke
sol, poper

Koštrunova močenica

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose in ga damo v kozico. Pečemo ga 15 minut in odcedimo maščobo. Vlijemo olje, dodamo narezano čebulo, zeleno in peteršilj, odišavimo s timijanom, posolimo, popopramo in pečemo še 15 minut. Dolijemo polovico vina in malo vode. Kuhamo 30 minut. V ponvi segrejemo maslo in dodamo sladkor. Ko zarumeni, vmešamo kruh in moko, pomešamo in pražimo 2 minuti. Dolijemo 1 dl mlačne vode in ostalo vino ter kuhamo 3 minute. Odstavimo.

Na meso polijemo omako in kuhamo še 3 minute. Odstavimo. Serviramo.

vino merlot

SESTAVINE

1 kg ovčjega mesa
100 g slanine
600 g ohrovta
500 g olupljenega kostanja
sol, poper
1 dl belega vina
1 lovorjev list
1 vejica majarona
2 vejici timijana

Ovca s kostanjem

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose,
slanino na kocke.
Železno kozico namažemo z maslom.
Vanjo položimo slanino in
ohrovt zrezan na rezine.
Nanj zložimo meso,
potresemo s kostanjem,
posolimo in popopramo.
Odišavimo z lovorjem,
majaronom in timijanom.
Vlijemo vino.
Pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico
in pepelom.
Kuhamo 2 uri in pol.
Odkrijemo.
Postrežemo.

vino cabernet

SESTAVINE

4 ovčji zrezki
40 g svinjske masti
1 čebula
1 strok česna
1 vejica rožmarina
sol, poper
1.5 dl rdečega vina

Ovčji zrezki

PRIPRAVA

V ponvi segrejemo mast.
Dodamo sesekljano čebulo in česen.
Pražimo 1 minuto.
Dodamo zrezke.
Posolimo in popopramo,
odišavimo z rožmarinom.
Pečemo na močnem ognju
3 minute na vsaki strani.
Vlijemo vino in
kuhamo še 2 minuti.
Odstavimo.
Postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

800 g ovnovega mesa
800 g krompirja
2 vejici majarona
2 vejici divjega timijana
divji česen
sol
100 g slanine
2 dl rdečega vina

Oven pod žerjavico

PRIPRAVA

Na fino sesekljamo 1 žlico timijana.
Z maslom namažemo železno kozico.
Vanjo položimo meso zrezano na kose.
Med meso dodamo krompir.
Vlijemo vino.
Posolimo.
Potresemo s sesekljanim divjim česnom.
Odišavimo z majaronom in timijanom.
Slanino zrežemo na kocke in
jo potresemo po mesu.
Čez poveznemo pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico
in pepelom.
Pustimo kuhati 2 uri in pol.
Odkrijemo.
Postrežemo.

vino merlot

SESTAVINE

1 kg ovnovega mesa
60 g zelene v gomolju
400 g korenine hrena
sol, poper
80 g masti
1 dl belega vina
2 žlici oljčnega olja

Oven s hrenom

PRIPRAVA

Zeleno očistimo in
jo zrežemo na kocke.
Hren olupimo in
ga zrežemo na 4 podolgovate dele.
Olje vlijemo v železno kozico in
na sredino položimo meso.
Na eno stran obložimo z zeleno,
na drugo s hrenom.
Posolimo in popopramo.
Segrejemo mast in
z njo prelijemo meso in zelenjavo.
Dolijemo vino.
Pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico
in pepelom.
Pustimo kuhati 2 uri.
Odkrijemo.
Postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

4 svinjske zarebrnice
1 strok česna
1.5 dl cvička
1 ščepec kumine
1 žlica sesekljanega peteršilja
sol, poper
40 g masla

Pečene zarebrnice

PRIPRAVA

Zarebrnice odišavimo s česnom.
Posolimo jih in popopramo.
V ponvi razpustimo maslo.
Dodamo zarebrnice in
odišavimo s kumino.
Na močnem ognju pečemo
3 minute na vsaki strani.
Vlijemo vino in
kuhamo še 2 minuti.
Odstavimo.
Potresemo s peteršiljem.
Postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

500 g kuhanih polžov
1 čebula
1 strok česna
1 lovorjev list
1.5 dl belega vina
sol, poper
80 g pancete
20 g masla

Polži v ponvi

PRIPRAVA

V kozici razpustimo maslo.
Dodamo panceto zrezano na kocke,
čebulo na rezine in
na fino sesekljan česen.
Posolimo in popopramo,
odišavimo z lovorjem.
Dušimo 10 minut.
Vlijemo vino in
kuhamo še 5 minut.
Dodamo polže,
pomešamo in
kuhamo še 10 minut.
Odstavimo.
Serviramo.

vino rebula

SESTAVINE

500 g kuhanih polžov
1 čebula
1 lovorjev list
60 g masti
sol, poper
1 dl rdečega vina

Polži z rdečim vinom

PRIPRAVA

V kozici segrejemo mast.
Dodamo čebulo in lovor.
Dušimo 30 minut.
Dodamo polže,
posolimo in popopramo.
Odstranimo lovor.
Vlijemo vino in
kuhamo na blagem ognju 10 minut.
Odstavimo.
Serviramo z dobro polento.

vino – cabernet

SESTAVINE

1 kg neobranih svinjskih kosti
5 dl rdečega vina
sol

Svinjske kosti pod črepnjo

PRIPRAVA

Železno kozico namažemo s slanino.
Vanjo damo kosti.
Vlijemo vino.
Posolimo in
pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrov prekrijemo z žerjavico in pepelom.
Pustimo, da se kuha 2 uri.
Odkrijemo, odstavimo in
Serviramo.

vino refošk

SESTAVINE

700 g svinjskega mesa
1.8 l vode
peteršilj
zelena
5 zrn popra
sol
1 mala čebula
1.5 dl belega vina
2 žlici naribanega hrena

Svinjina s hrenom in vinom

PRIPRAVA

V lonec damo meso.
Dodamo peteršilj, zeleno, čebulo in poper.
Pokrijemo z vodo,
ko zavre,
posolimo in
kuhamo 1 uro in 10 minut.
Vlijemo vino,
kuhamo še 10 minut.
Meso vzamemo iz juhe in
ga zrežemo na rezine ter ga
položimo na servirni krožnik.
Prelijemo ga z juho,
potresemo s hrenom in
serviramo.

vino barbera

SESTAVINE

1 kg mesa svinjske glave
400 g suhega fižola
2 korenčka
1 čebula
40 g masla
sol
5 zrn popra
1 žlica sladke paprike
2 stroka česna
1.5 dl rdečega vina
3 vejice timijana
peteršilj

Svinjska glava in fižol

PRIPRAVA

Čez noč namočimo fižol.
V lonec damo fižol, čebulo, meso in korenje, zrezano na fino.
Pokrijemo z 2.5 l vode.
Ko zavre,
odišavimo s timijanom, česnom, papriko in poprom.
Posolimo.
Dodamo maslo.
Na blagem ognju kuhamo 1 uro,
prilijemo vino in
kuhamo še 30 minut.
Peteršilj sesekljamo in ga potresemo v juho.
Pomešamo,
Odstavimo,
Serviramo.

vino cabernet

SESTAVINE

1 kg svinjske vratovine
2 klinčka
peteršilj s korenino
1 vejica roženkravta
1 vejica rožmarina
20 g masla
2 žlici olja
2 dl rdečega vina
sol, poper
1 strok česna

Svinjska pečenka v pečici

PRIPRAVA

Pekač namažemo z maslom,
nanj položimo meso in
polijemo z oljem.
Posolimo in popopramo,
odišavimo s klinčki,
sesekljanim peteršiljem in česnom.
Na eno stran pekača damo roženkravt,
na drugo rožmarin.
Pečemo 25 minut v pečici ogreti na 230 °C.
Na meso polijemo 1 dl vina,
znižamo temperaturo na 200 °C
in pečemo še 25 minut.
Dolijemo ostalo vino in
pečemo še 20 minut.
Meso vzamemo iz pečice
in ga narežemo na kose.
Položimo ga na servirni krožnik in
postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

300 g prekajenega mesa
100 g mlade slanine
400 g suhega fižola
2 čebuli
50 g masti
2 stroka česna
1 žlica sladke paprike
2 dl belega vina
1 žlica paradižnikovega koncentrata
2 lovorjeva lista
1 korenje
sol

Štajerski fižolov golaž

PRIPRAVA

Čez noč namočimo fižol.
Skupaj z lovorjem ga kuhamo 40 minut.
Rahlo posolimo in odstavimo na toplo.
Slanino narežemo na kocke, meso na kose, čebulo na rezine in korenje sesekljamo na fino.
V kozici razpustimo mast, dodamo čebulo, česen in korenje ter dušimo 30 minut.
Dodamo slanino in meso.
Kuhamo še 30 minut.
Vlijemo vino, kuhamo 5 minut.
Dodamo fižol s svojo vodo, odišavimo s papriko, dodamo paradižnikov koncentrat, posolimo in kuhamo 15 minut.
Odstavimo in postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg telečjega mesa iz predela trebuha
30 g naribanega sira
150 g mlade koprive
1 strok česna
sol, poper
40 g masla
1 dl belega vina

Telečja pečenka

PRIPRAVA

Koprive oparimo 3 minute.
Odcedimo, stisnemo in jih zrežemo na fino.
Meso raztegnemo,
nanj položimo koprive in
sesekljan česen.
Potresemo s sirom in
posolimo.
Meso zavijemo in zvežemo z vrvico,
posolimo in popopramo.
V železno kozico damo maslo,
dodamo meso in
vlijemo vino.
Čez poveznemo pokrovko od peke,
pokrov pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Pustimo kuhati 1 uro in 40 minut.
Odkrijemo, odstavimo in
serviramo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 telečja krača
1 čebula
1 strok česna
2 korenja
4 dl črnega vina
1 vejica rožmarina
1 vejica majarona
1 vejica šetraja
sol, poper
30 g masla

Telečja krača

PRIPRAVA

Pekač namažemo z maslom in
na sredino položimo kračo.
Obložimo jo s korenjem, čebulo in česnom.
Odišavimo z rožmarinom, majaronom
in šetrajem.
Posolimo in popopramo.
20 minut pečemo v pečici ogreti na 230 °C.
Meso prelijemo z vinom in
pečemo še 45 minut na temperaturi 210 °C.
Pokrijemo in
pečemo še 45 minut.
Odstavimo,
serviramo.

vino cabernet

SESTAVINE

1 telečji jezik
1 korenje
100 g zelene v gomolju
1 čebula
1 korenina peteršilja
sol
2 žlici naribanega hrena
40 g masla
1 žlica bele moke
3 dl belega vina

Telečji jezik

PRIPRAVA

Telečji jezik damo v lonec z vodo,
dodamo korenje, zeleno, čebulo in peteršilj.
Ko zavre,
posolimo in
kuhamo na blagem ognju 1 uro in pol.
Odcedimo in
odstranimo jeziku kožico.
V kozici raztopimo maslo,
dodamo moko,
pomešamo,
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
posolimo,
kuhamo 2 minuti.
Dodamo telečji jezik in ga
kuhamo 5 minut.
Jezik vzamemo iz kozice.
V omako dodamo hren,
pomešamo in
odstavimo.
Jezik zrežemo na rezine in
serviramo z omako.

vino laški rizling

SESTAVINE

700 g žabjih krakov
2 čebuli
2 stroka česna
60 g masti
sol, poper
1 dl belega vina

Žabe

PRIPRAVA

V ponvi raztopimo mast.
Dodamo narezano čebulo in česen ter dušimo 20 minut.
Dodamo žabje krake, posolimo in popopramo ter pečemo na blagem ognju 10 minut na vsaki strani.
Vlijemo vino in kuhamo še 2 minuti.
Odstavimo in postrežemo.

vino beli pinot

Več filozofije in modrosti je v buteljki vina kot v vseh knjigah.
/L. Pasteur/

X.
Divjačina

SESTAVINE

1 divja raca
50 g masla
1 vejica majarona
1 vejica timijana
1 lovorjev list
3 dl rdečega vina
100 g bučnih semen

Divja raca

PRIPRAVA

Semena pražimo 3 minute.
Odstavimo,
jih olupimo in
stremo v možnarju.
Raco očistimo,
njeno notranjost natremo s soljo in poprom ter
odišavimo s timijanom,
lovorjem in majaronom.
V kozici razpustimo maslo,
dodamo raco,
posolimo in
pečemo 30 minut.
Dolijemo vino,
dodamo bučna semena in
kuhamo še 1 uro.
Po potrebi dodamo malo vode.
Odstavimo in
serviramo.

vino merlot

SESTAVINE

4 bržole divjega prašiča
40 g masla
sol, poper
1 žlica bele moke
1 žlica marelične marmelade
2 dl rdečega vina

Divji prašič z marelično polivko

PRIPRAVA

V ponvi segrejemo maslo.
Dodamo bržole,
posolimo in popopramo ter
jih na močnem ognju pražimo
po 4 minute na vsaki strani.
Bržole odstranimo z ognja
in odložimo na toplo.
Preostanku masla dodamo moko,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
dodamo marmelado,
pomešamo in
kuhamo 5 minut.
Dodamo bržole in
ko zavre,
kuhamo še 1 minuto.
Odstavimo in
serviramo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg mesa divjega zajca
1 čebula
paradižnikov koncentrat
5 dl rdečega vina
2 stroka česna
1 lovorjev list
2 vejici timijana
sol, poper
80 g slanine

Divji zajec po goriško

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose.
Mariniramo ga 6 ur
v vinu odišavljenim
s timijanom, česnom in lovorjem.
V kozici na blagem ognju kuhamo
slanino, čebulo in meso 25 minut.
Vlijemo vino,
dodamo dišave marinade,
posolimo in popopramo.
Dodamo paradižnikov koncentrat in
kuhamo še 1 uro.
Po potrebi dolijemo mlačno vodo.
Odstavimo in
postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg srninega mesa v stegnu
1 čebula
1 lovorjev list
3 timijanove vejice
80 g prekajene slanine
30 g masla
1 korenček
2 dl rdečega vina
70 g zelene v gomolju
5 zrn popra
sol

Dušeno srnino stegno

PRIPRAVA

Slanino zrežemo na kocke in jo razpustimo v kozici.
Dodamo meso v celem kosu, posolimo, popopramo in pečemo 30 minut.
Medtem maslo raztopimo v drugi kozici in dodamo na tanko narezano čebulo, korenje in zeleno.
Posolimo in dušimo 20 minut.
Odstavimo in polijemo na meso.
Pomešamo, odišavimo s timijanom in lovorjem ter kuhamo 15 minut.
Vlijemo vino in pustimo 5 minut, da izhlapi.
Dolijemo mlačno vodo in kuhamo še 30 minut.
Odstavimo in serviramo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 fazan
400 g mladega boba
2 vejici timijana
2 dl rdečega vina
80 g rezinic prekajene slanine
40 g masti
sol

Fazan in bob

PRIPRAVA

Fazana posolimo,
ovijemo ga v slanino in
zavežemo.
Pekač namažemo z mastjo,
nanj položimo fazana in
ga odišavimo s timijanom.
20 minut pečemo v pečici ogreti na 230 °C.
Dolijemo vino in 1 dl mlačne vode,
znižamo temperaturo na 200 °C in
pečemo še 20 minut.
Dodamo bob,
po potrebi dolijemo vodo in
pečemo še 20 minut.
Odstavimo fazana iz pečice,
z njega odvzamemo slanino in
ga zrežemo na kose ter
ga položimo na topel krožnik.
Odstavimo še bob in
ga položimo na topel servirni krožnik.
Na bob zložimo kose fazana in
serviramo.

vino refošk

SESTAVINE

1 fazan
1 čebula
1 strok česna
1 korenček
polovica jabolka
1 l belega vina
4 brinove jagode
3 vejice žajblja
1 lovorjev list
sol, poper
2 žlici oljčnega olja
60 g pancete
1 žlica paradižnikovega koncentrata
1 žlica bele moke
20 g naribanega sira

Fazan na istrski način

PRIPRAVA

Čebulo zrežemo na 4 dele, korenje na kose, jabolko na rezine.
V lonček damo čebulo, korenje in jabolko.
Odišavimo s česnom, brinom, žajbljem in lovorjem.
Prilijemo vino in ko zavre, kuhamo 15 minut.
Odstavimo.
Pustimo, da se ohladi.

Fazana prerežemo na polovico.
Položimo ga v skledo, pokrijemo ga s prej pripravljeno marinado in ga 24 ur mariniramo.
Fazana obrnemo vsakih 8 ur, nato ga vzamemo iz marinade.
Vsako polovico zrežemo na 2 kosa.

V kozico damo panceto, zrezano na kocke in olje.
Dodamo kose fazana, posolimo in popopramo ter pečemo na blagem ognju 20 minut.
Precedimo marinado in ji dodamo paradižnikov koncentrat.
Pomešamo, dodamo fazanu in kuhamo še 1 uro.
Dodamo moko in kuhamo še 15 minut.
Dodamo sir in ko zavre, kuhamo še 1 minuto.
Odstavimo in serviramo.

vino refošk

SESTAVINE

1 fazan
800 g krompirja
100 g slanine
1 čebula
1 lovorjev list
1 vejica rožmarina
sol
2 dl rdečega vina

Fazan pod črepnjo

PRIPRAVA

Fazana zrežemo na kose.
Železno kozico namažemo s slanino in vanjo položimo kose fazana.
Mednje priložimo narezan krompir.
Čebulo zrežemo na rezine in jo potresemo na fazana.
Odišavimo z rožmarinom in lovorjem.
Vlijemo vino,
posolimo,
čez poveznemo pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Pečemo 2 uri.
Odkrijemo, odstavimo in ponudimo.

vino teran

SESTAVINE

1 fazan
100 g slanine zrezane na rezine
30 g masla
0.5 dl žganja
800 g jabolk
sol, poper
1 ščepec cimeta
1 vejica majarona
1 dl belega vina

Fazan z jabolkom

PRIPRAVA

Fazana posolimo in popopramo.
V notranjost fazana damo vejico majarona.
Fazana ovijemo s slanino in
zvežemo z vrvico.
Dno železne kozice namažemo s slanino.
Na sredo kozice položimo fazana,
obložimo z jabolki.
Dodamo maslo.
Jabolka odišavimo s ščepcem cimeta.
Vlijemo vino.
Čez poveznemo pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Pečemo 2 uri.
Odkrijemo, odstavimo in
serviramo.

vino refošk

SESTAVINE

1 kg jelenovega mesa
600 g čebule
2 lovorjeva lista
2 stroka česna
3 dl rdečega vina
2 žlici bele moke
sol in poper
30 g masla
2 vejici timijana
1 vejica majarona
70 g masti

Jelenov golaž

PRIPRAVA

V kozici raztopimo mast.
Dodamo na fino narezano čebulo in česen.
Dušimo 25 minut.
Meso zrežemo na kose in
jih pomokamo.
Na močnem ognju popečemo meso na maslu 3 minute.
Popečeno meso in maslo dodamo k čebuli,
odišavimo s timijanom,
Vlijemo vino in
kuhamo 5 minut.
Dolijemo 8 dl vode in
kuhamo še 1 uro.
Odstavimo in
serviramo.

vino cabernet frank

SESTAVINE

1 kg medvedjega mesa
1 kg čebule
2 stroka česna
6 brinovih jagod
60 g masti
5 dl rdečega vina
sol, poper
2 lovorjeva lista
3 vejici timijana
1 vejica majarona
1 žlica bele moke

Medved po starem

PRIPRAVA

V kozico damo mast.
Dodamo čebulo, česen, lovor in brinje.
Dušimo 30 minut.
Medvedovo meso zrežemo na kose,
dodamo ga čebuli in
dušimo še 20 minut.
Vlijemo vino,
kuhamo 5 minut.
Dolijemo 6 dl vode,
posolimo in popopramo.
Odišavimo s timijanom in majaronom ter
kuhamo 1 uro.
Potresemo z moko,
dolijemo 2 dl vode in
kuhamo še 10 minut.
Odstavimo in
serviramo.

vino metliška črnina

SESTAVINE

800 g merjaščevega mesa
60 g masti
800 g kislega zelja
sol
5 zrn popra
4 brinove jagode
4 dl belega vina

Merjasec v pečici

PRIPRAVA

Pekač namažemo z mastjo.
Dodamo kislo zelje.
Vlijemo 1 dl vode,
meso položimo na kislo zelje.
Posolimo in popopramo.
Odišavimo z brinom.
Dolijemo vino.
1 uro in 20 minut pečemo v pečici ogreti na 210 °C.
Odstavimo in
postrežemo.

vino modra frankinja

SESTAVINE

800 g merjaščevega mesa
500 g kislega zelja
4 brinove jagode
6 zrn popra
50 g masti
2 dl belega vina
sol

Merjasec z belim vinom

PRIPRAVA

Meso posolimo.
Železno kozico namažemo s slanino,
dodamo mast,
nato kislo zelje.
Na zelje položimo meso,
popopramo in
odišavimo z brinovimi jagodami.
Vlijemo vino.
Čez poveznemo pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Kuhamo 2 uri.
Odkrijemo, odstavimo in
serviramo.

vino refošk

SESTAVINE

1 kg merjaščevega mesa v kosu
2 korenja
1 steblo zelene
polovica pora
1 čebula
3 stroke česna
1 vejica rožmarina
5 brinovih jagod
6 zrn popra
sol
40 g masti
40 g masla
6 dl rdečega vina

Merjasec z rdečim vinom

PRIPRAVA

Na fino zrežemo korenje, zeleno, por in čebulo.
Olupimo česen.
Železno kozico namažemo s slanino in dodamo mast.
Meso položimo na sredino in ga obložimo s korenjem, zeleno, porom in čebulo.
Dodamo še česen, odišavimo z rožmarinom, brinom in poprom.
Potresemo še maslo, narezano na male kose.
Posolimo in vlijemo vino.
Čez poveznemo pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Kuhamo 2 uri.
Odkrijemo, odstavimo in serviramo.

vino teran

SESTAVINE

4 polhi
60 g masti
1 kg kostanja
150 g zelene v gomolju
1 žlica medu
sol, poper
1 dl rdečega vina

Polhi

PRIPRAVA

S slanino namažemo železno kozico in dodamo mast.
Na dno položimo polhe zrezane na polovico.
Obložimo jih s kostanjem.
Dodamo na kocke zrezano zeleno, vlijemo vino, posolimo in popopramo.
Na kostanj prilijemo med.
Pokrijemo z železno pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Pustimo kuhati 1 uro in 10 minut.
Odkrijemo.
Postrežemo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg srninega mesa
1 korenje
4 liste žajblja
1 čebula
2 stroka česna
1 steblo zelene
2 lista lovorja
1 vejica rožmarina
4 brinove jagode
2 klinčka
80 g pancete
1 žlica bele moke
sol, poper
3 dl malvazije
paradižnikov koncentrat

Srna po istrsko

PRIPRAVA

Na fino sesekljamo panceto skupaj s čebulo, korenjem, česnom, zeleno, žajbljem in rožmarinom.
V kozici razpustimo dobljeno maso.
Dodamo meso zrezano na kose.
Posolimo in popopramo.
Odišavimo z lovorjem, brinom in klinčki.
Na blagem ognju dušimo 30 minut.
Vlijemo vino in kuhamo 10 minut.
Dodamo paradižnikov koncentrat in 2 dl vode ter kuhamo 1 uro.
Med kuhanjem po potrebi dodamo malo vode.
Dodamo moko, dolijemo še 1 dl mlačne vode in kuhamo 10 minut.
Odstavimo, postrežemo.

vino refošk

SESTAVINE

1 kg srninega bedra
60 g masti
400 g čebule
sol
4 zrn popra
2 stroka česna
1 žlica paradižnikovega koncentrata
1 žlica sladke paprike
4 liste žajblja
3 vejice timijana
3 dl belega vina
5 dl rdečega vina
1 dl kisle smetane

Srna po vipavsko

PRIPRAVA

Mast segrejemo v kozici.
Dodamo sesekljano čebulo in meso zrezano na kose.
Dušimo 30 minut.
Dodamo česen in poper.
Odišavimo z žajbljem in timijanom.
Vlijemo vino,
dodamo papriko in paradižnikov koncentrat.
Pomešamo,
ko zavre,
posolimo in
kuhamo 1 uro in pol.
Odstavimo.
Dolijemo kislo smetano.
Pomešamo in
serviramo.

vino barbera

SESTAVINE

800 srninega mesa
3 čebule
2 stroka česna
100 g masti
sol, poper
4 brinove jagode
3 dl rdečega vina

Srna pod črepnjo

PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose,
čebulo na rezine.
V železno kozico damo mast.
Dodamo čebulo, česen
in meso.
Vlijemo vino.
Posolimo in popopramo.
Odišavimo z brinovimi jagodami.
Čez poveznemo pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Kuhamo 2 uri in pol.
Odkrijemo, odstavimo in
serviramo.

vino teran

SESTAVINE

1 kg srninega mesa
3 brinove jagode
30 g masti
20 g masla
10 orehovih jedrc
2 vejici majarona
2 vejici timijana
0.5 dl žganja
2 dl rdečega vina

Srna z orehi

PRIPRAVA

Mast in maslo raztopimo v kozici,
dodamo meso.
Posolimo in popopramo,
odišavimo z brinjem,
majaronom in timijanom.
Pečemo 25 minut.
Dolijemo žganje,
kuhamo 2 minuti.
Orehe zdrobimo in
jih dodamo mesu.
Dolijemo vino in
kuhamo še 1 uro.
Med kuhanjem po potrebi
dolijemo malo mlačne vode.
Odstavimo,
serviramo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg srninega mesa
70 g masti
1 čebula
1 strok česna
peteršilj
polovica stebla zelene
2 dl belega vina
1 vejica rožmarina
2 vejici divjega timijana
sol, poper
3 brinove jagode
1 žlica bele moke
mlačna voda

Stričeva srna

PRIPRAVA

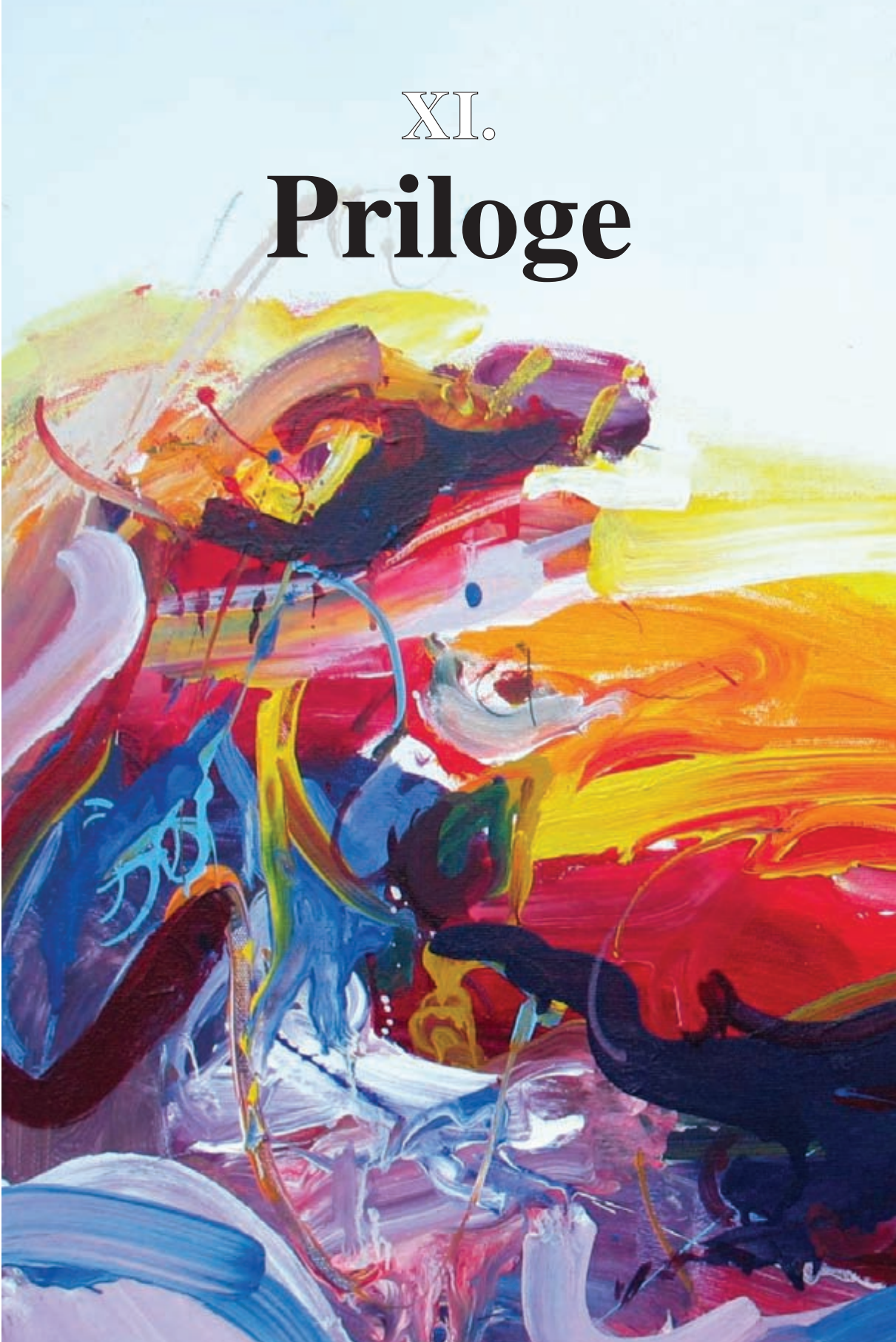
V kozici raztopimo mast.
Dodamo meso zrezano na kose,
čebulo zrezano na 4 dele in
česen.
Odišavimo s peteršiljem, zeleno,
rožmarinom in timijanom.
Posolimo in popopramo.
Dodamo brinove jagode.
Na blagem ognju pečemo 30 minut.
Vlijemo vino,
kuhamo 10 minut.
Dolijemo 5 dl mlačne vode,
kuhamo na blagem ognju 30 minut.
Dodamo moko,
pomešamo,
dolijemo 1.5 dl vode.
Pomešamo in
kuhamo še 15 minut.
Odstavimo,
serviramo.

vino cabernet frank

Plemeniti človek ni nikdar sovražil vina. /F. Rabelais/

XI.

Priloge



SESTAVINE

300 g suhega fižola
6 dl rdečega vina
6 dl vode
sol, poper
2 lovorjeva lista
polovica stebla zelene
90 g slanine

Fižol kuhan v vinu

PRIPRAVA

Čez noč namočimo fižol.
Kuhamo ga z vinom, vodo
in lovorjem 45 minut.
Slanino zrežemo na kocke,
popražimo jo v ponvi.
Dodamo sesekljano zeleno in
pečemo 2 minuti.
Dodamo fižol s svojo vodo.
Posolimo in popopramo.
Na blagem ognju kuhamo 10 minut.
Odstavimo,
postrežemo.

vino teran

SESTAVINE

800 g kuhanega fižola s svojo vodo
100 g slanine
40 g naribanega sira
sol, poper
1 lovorjev list
1 žlica bele moke
1 dl rdečega vina
polovica čebule

Fižol v pečici

PRIPRAVA

Fižol s svojo vodo vlijemo v pekač.
Tretjino fižola pretlačimo, posolimo, popopramo in odišavimo z lovorjem.
Slanino zrežemo na kocke in jo popražimo v ponvi.
Dodamo čebulo in moko.
Pomešamo in pražimo še 2 minuti.
Odstavimo.
S tem zalijemo fižol.
Prilijemo vino, pomešamo.
Potresemo s sirom in damo v toplo pečico za 25 minut.
Vzamemo iz pečice in postrežemo.

vino cabernet frank

SESTAVINE

600 g jurčkov
2 vejici majarona
2 stroka česna
1 dl belega vina
sol, poper
80 g slanine

Jurčki po starem

PRIPRAVA

Slanino zrežemo na kocke in jo razpustimo.
Očistimo gobe in zrežemo na vertikalne rezine.
Dodamo jih slanini, posolimo in popopramo.
Dodamo sesekljan česen, odišavimo z majaronom in pražimo na močnem ognju 3 minute.
Vlijemo vino, kuhamo še 1 minuto.
Odstavimo, serviramo.

vino merlot

SESTAVINE

400 g suhega fižola
700 g jabolk
1 žlica medu
1 lovorjev list
1.5 dl rdečega vina
1 žlica bele moke
30 g masti
30 g masla
sol

Prekmož

PRIPRAVA

Čez noč namočimo fižol,
dodamo lovor in kuhamo 45 minut.
Posolimo,
odstavimo in
pustimo na toplem.
V ponvi razpustimo maslo.
Dodamo jabolka zrezana na rezine in
jih kuhamo na majhnem ognju 8 minut.
Odstavimo.
V ponvi segrejemo mast,
dodamo moko,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino in
kuhamo 3 minute.
Dodamo fižol in jabolka ter
pomešamo.
Dolijemo med in
nežno pomešamo.
Kuhamo še 3 minute.
Odstavimo,
serviramo.

vino merlot

SESTAVINE

400 g regrata
400 g kuhanega krompirja
140 g slanine
0.6 dl cvička
sol, poper

Regrat s cvičkom

PRIPRAVA

Regrat očistimo in
ga damo v skledo.
Krompir narežemo na kose in
ga položimo na regrat.
Posolimo in popopramo.
Slanino zrežemo na kocke,
jo ocvremo in
odstavimo.
Na slanino prilijemo cviček.
Polivko polijemo na regrat.
Serviramo.

vino ***cviček***

SESTAVINE

1.6 l vode
340 g koruzne moke
sol
1 l rdečega vina

Škrob z vinom

PRIPRAVA

V kotličku zavremo slano vodo.
Dodamo moko in
pomešamo.
Pokrijemo in
kuhamo na blagem ognju 40 minut.
Odstavimo in
vlijemo v sklede.
Pustimo 5 minut.
Škrob prelijemo z vinom,
serviramo.

SESTAVINE

300 g koruzne moke
160 g slanine
150 g suhega grozdja
4 žlice belega vina

Žganci po starem

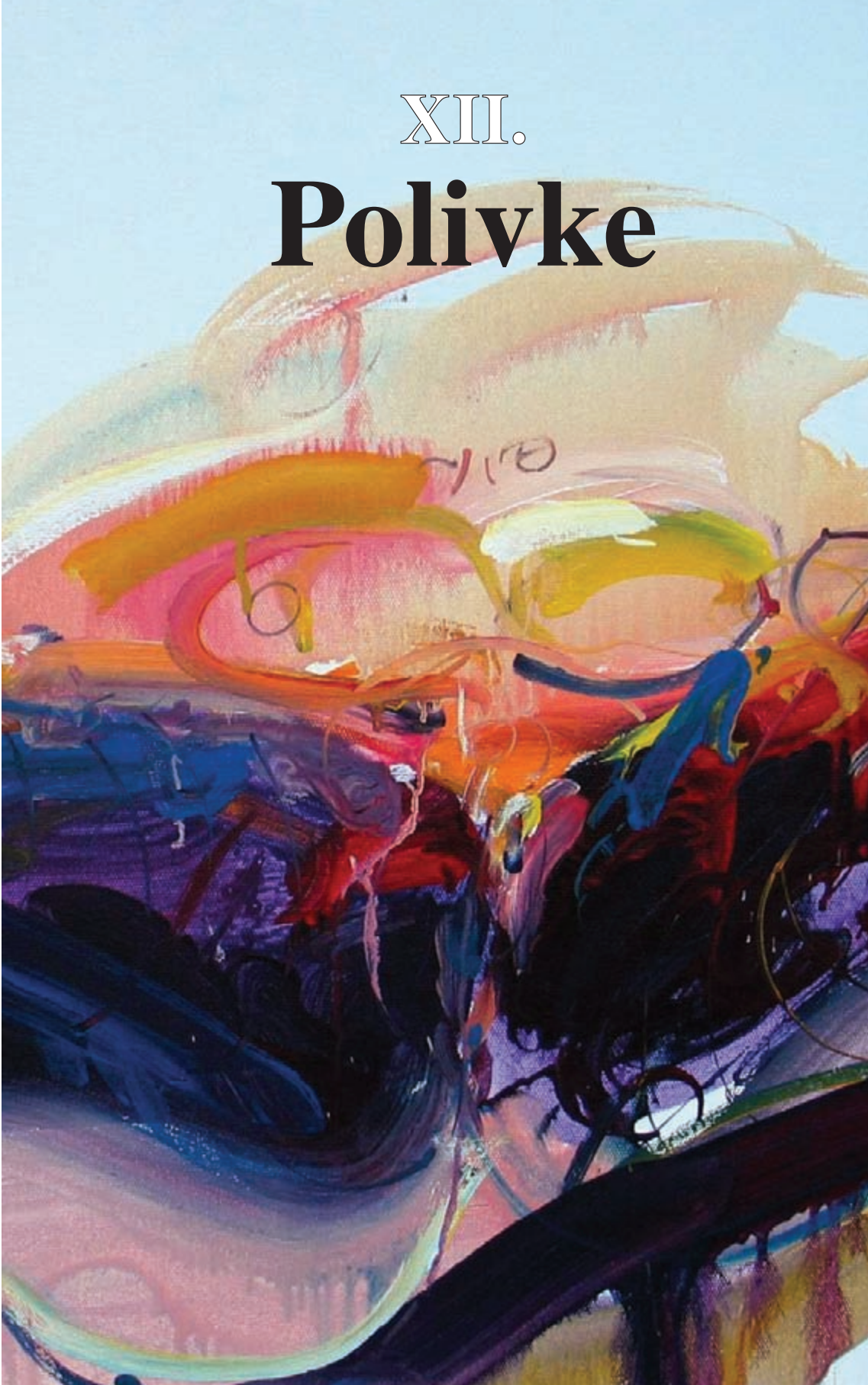
PRIPRAVA

30 minut namakamo grozdje v žganju.
Slanino zrežemo na kocke in
jo razpustimo v ponvi.
Dodamo moko,
pomešamo,
pražimo 2 minuti.
Dodamo suho grozdje,
pomešamo,
vlijemo vino.
Med mešanjem kuhamo 3 minute.
Odstavimo.
Pustimo, da se malo ohladi.
Iz mase oblikujemo male kroglice in
serviramo.

Mušica je rekla žabi: bolje je umreti v vinu, kot živeti v vodi.
/ljudska/

XII.

Polivke



SESTAVINE

40 g masla
3 stroke česna
2 žlici drobtin
2 dl rdečega vina
sol, poper

Česnova polivka

PRIPRAVA

Maslo raztopimo v kozici, dodamo sesekljan česen in pražimo 1 minuto. Dodamo drobtine, pomešamo in pražimo še 2 minuti. Vlijemo vino, posolimo in popopramo, kuhamo 5 minut. Odstavimo, serviramo.

SESTAVINE

40 g masla
2 žlici naribanega hrena
1 strok česna
2 dl belega vina
1 žlica kruhovih drobtin
sol, poper
70 g olupljenih mandeljnov

Hrenova polivka

PRIPRAVA

V možnarju stremo mandeljne.
V kozici raztopimo maslo,
dodamo sesekljan česen in
pražimo 1 minuto.
Dodamo kruhove drobtine in mandeljne,
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
posolimo in popopramo,
kuhamo 5 minut.
Odstavimo.
Dodamo hren,
pomešamo in
serviramo.

SESTAVINE

40 g masla
1 žlica bele moke
1.5 dl mleka
1 dl belega vina
1 žlica naribanega hrena
12 olupljenih mandeljnov
sol

Mandeljnov hren

PRIPRAVA

V možnarju stremo mandeljne.
V kozici raztopimo maslo,
dodamo moko in
pomešamo.
Pražimo 2 minuti.
Vlijemo mleko.
Dolijemo vino in
posolimo.
Ko zavre,
dodamo mandeljne in
kuhamo 6 minut.
Odstavimo.
Dodamo hren,
pomešamo in
postrežemo z mesom.

SESTAVINE

40 g masla
400 g mavrahov
peteršilj
1 mala čebula
2 dl belega vina
70 g orehovih jederc
1.5 dl sladke smetane
sol, poper

Mavrahova omaka

PRIPRAVA

V možnarju stremo orehova jedrca.
V kozici razpustimo maslo.
Dodamo sesekljano čebulo in peteršilj ter pražimo 2 minuti.
Dodamo mavrahe.
Posolimo in popopramo, kuhamo 3 minute.
Vlijemo vino.
Kuhamo še 6 minut.
Dodamo orehova jedrca, kuhamo še 6 minut.
Odstavimo.
Dolijemo smetano, pomešamo in serviramo kot prilogo.

SESTAVINE

400 g jurčkov
80 g slanine
1 mala čebula
1 strok česna
peteršilj
1.5 dl belega vina
1 dl kisle smetane
sol, poper

Polivka z jurčki

PRIPRAVA

Jurčke narežemo na rezine.
Na majhne kose narežemo slanino,
česen, čebulo in peteršilj.
To mešanico pražimo v kozici
2 minuti.
Dodamo gobe,
posolimo in popopramo ter
kuhamo 4 minute.
Vlijemo vino in
kuhamo 10 minut.
Po potrebi dodamo malo vode.
Odstavimo.
Dolijemo kislo smetano,
pomešamo in
postrežemo kot prilogo.

SESTAVINE

400 g jabolk
3 dl vode
30 g masla
15 g sladkorja
1 žlica bele moke
0.6 dl belega vina

Vroča jabolčna polivka

PRIPRAVA

Jabolka olupimo in
jih 10 minut kuhamo v malo vode.
Pasiramo in
jih damo v skledo.
V ponvi segrejemo maslo,
dodamo moko in sladkor,
pomešamo,
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
pomešamo,
kuhamo 2 minuti.
Dodamo jabolka in
pomešamo.
Serviramo.

SESTAVINE

200 g jagod
2 dl rdečega vina
1 žlica sladkorja
40 g masla

Jagodna polivka

PRIPRAVA

V kozici razpustimo maslo. Dodamo jagode, potresemo s sladkorjem in kuhamo 2 minuti. Vlijemo vino, pomešamo in kuhamo 4 minute. Odstavimo, serviramo.

SESTAVINE

40 g masla
1 žlica bele moke
1.5 dl belega vina
1 žlica sladkorja
200 g malin
1 ščepec soli

Malinova polivka

PRIPRAVA

V kozici razpustimo maslo.
Dodamo moko in sladkor,
pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
kuhamo 1 minuto.
Dodamo maline,
posolimo in
kuhamo še 4 minute.
Odstavimo,
serviramo.

SESTAVINE

30 g masla
250 g breskev
1 žlica sladkorja
1.5 dl belega vina
2 žlici olja
1 žlica bele moke
sol
1.5 dl vode

Polivka iz breskev

PRIPRAVA

Breskve zrežemo na rezine.
Maslo razpustimo v ponvi in dodamo breskve.
Potresemo s sladkorjem, posolimo s ščepcem soli in kuhamo 5 minut.
Vlijemo vino, kuhamo še 3 minute.
V drugi ponvi segrejemo olje, dodamo moko, pomešamo in pražimo 2 minuti.
Dolijemo vodo, pomešamo, kuhamo 5 minut.
Odstavimo in prilijemo k breskvam.
Pomešamo in kuhamo 2 minuti.
Odstavimo, serviramo.

SESTAVINE

30 g masla
2 žlici sladkorja
1 žlica bele moke
1 žlica drobtin
2.5 dl rdečega vina
sol, poper
250 g grozdnih rdečih jagod

Polivka iz grozdja

PRIPRAVA

V kozici razpustimo maslo.
Dodamo sladkor.
Ko porumeni,
dodamo moko in drobtine.
Pomešamo in
pražimo 2 minuti.
Dolijemo 1 dl vode,
pomešamo.
Posolimo in popopramo.
Dolijemo vino,
kuhamo 5 minut.
Dodamo grozdne jagode,
kuhamo še 5 minut.
Odstavimo,
serviramo.

SESTAVINE

40 g masla
1 žlica sladkorja
100 g kislice
1 žlica bele moke
2.5 dl polsuhega vina
sol, poper

Polivka iz kislice

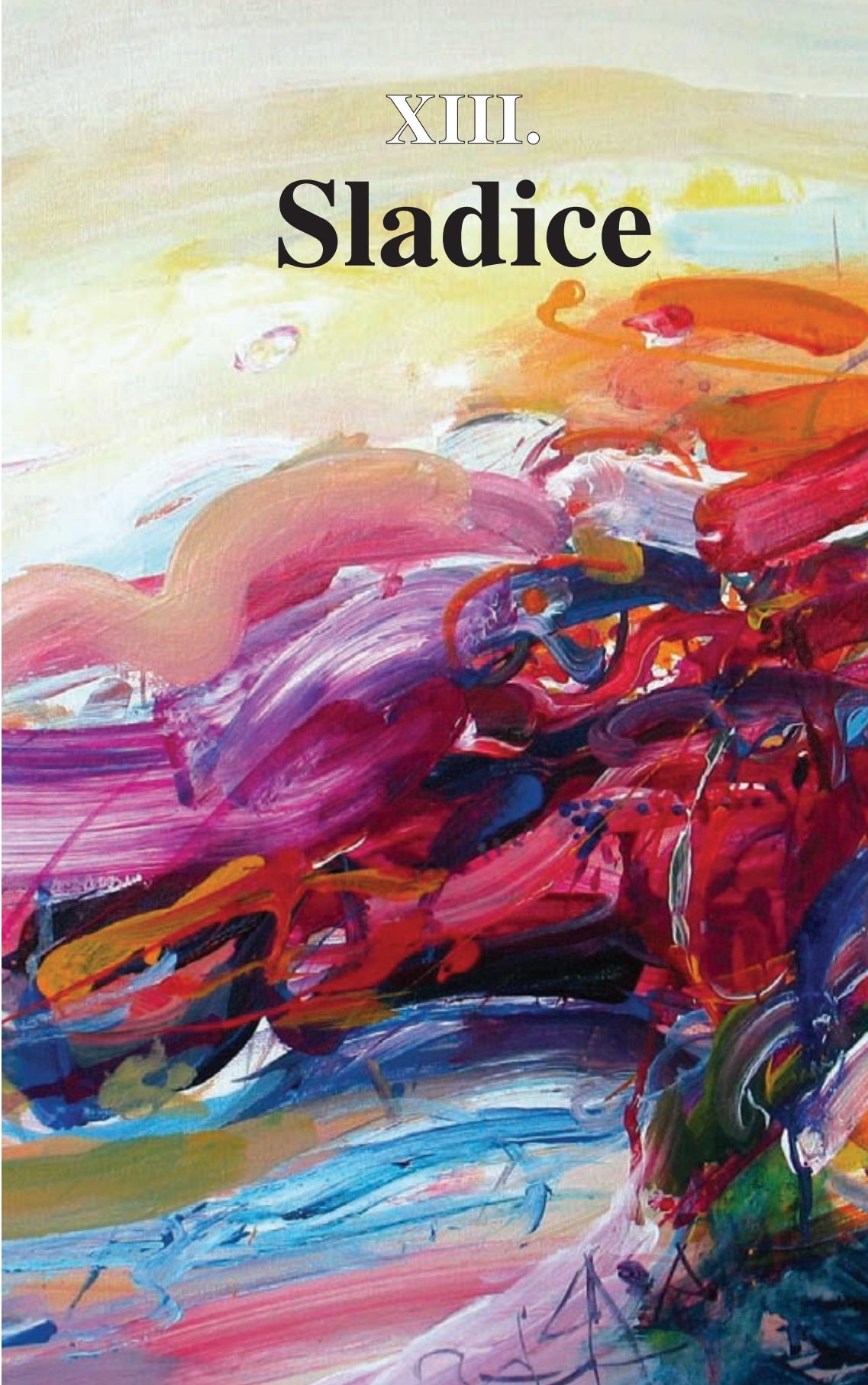
PRIPRAVA

Kislico zrežemo.
V kozici razpustimo maslo,
dodamo kislico in
dušimo 5 minut.
Dodamo sladkor in moko,
pomešamo.
Pražimo 2 minuti.
Vlijemo vino,
posolimo in popopramo,
kuhamo 5 minut.
Odstavimo,
serviramo.

Vino mi je več dalo, kot mi je vzelo. /W. Churchil/

XIII.

Sladice



SESTAVINE

1 kg češenj
7 dl rdečega vina
100 g sladkorja
2 ščepca cimeta

Češnje na ognjišču

PRIPRAVA

Češnje damo v lonec.
Dodamo vino, sladkor in odišavimo s cimetom.
Pomešamo.
Lonec damo na ogenj in ko zavre,
kuhamo 10 minut.
Odstavimo,
serviramo.

vino malvazija – pozna trgatev

SESTAVINE

7.5 dl rdečega vina
500 g jabolk
100 g sladkorja
5 g cimeta v skorji
0.6 dl žganja

Jabolka z vinom

PRIPRAVA

Jabolka olupimo in
jih narežemo na 4 kose.
V kozico damo vino in sladkor,
odišavimo s cimetom.
Ko zavre,
vlijemo žganje in
kuhamo 5 minut.
Dodamo jabolka,
kuhamo še 7 minut.
Odstavimo.
1 dan pustimo na hladnem.
Serviramo.

vino ***teranov liker***

SESTAVINE

280 g gozdnih jagod
2 žlici sladkorja
6 dl belega vina

Jagode in vino

PRIPRAVA

Jagode položimo v skledo.
Potresemo s sladkorjem,
pomešamo in
pustimo na hladnem 30 minut.
Jagode razdelimo v štiri skodelice.
Na vsako porcijo vlijemo 1.5 dl vina.
Serviramo.

vino ***ledeno vino***

SESTAVINE

600 g koruzne moke
80 g bele moke
400 g masla
3 jajca
2 dl sladkega belega vina
40 g kvasa
2 klinčka
2 ščepca cimeta
sol
3 žlice sladkorja
2 dl mlačnega mleka

Koruzni tomerl

PRIPRAVA

Maslo omehčamo.
Aktiviramo kvas.
Iz masla, moke, sladkorja,
jajc, mleka in kvasca
ugnetemo gladko testo.
Testo mesimo 10 minut in
oblikujemo hlebček.
Pokrijemo s prtičkom in pustimo vzhajati 2 uri.
Nato gnetemo testo še 5 minut.
Pekač namažemo.
Nanj položimo testo in pustimo vzhajati še 45 minut.
Pečemo 45 minut v pečici ogreti na 190 °C.
Vzamemo iz pečice.
Medtem 5 minut kuhamo vino
s klinčki in cimetom.
Odstavimo.
Tomerlje prelijemo z vinom
in takoj serviramo.

vino polsladki renski rizling

SESTAVINE

2 kg kutin
5 dl belega vina
5 dl rdečega vina
1.5 kg medu
3 lovorjeve liste

Kutine v medu

PRIPRAVA

Kutine olupimo,
odstranimo peščišče in
jih zrežemo na 4 dele.
Kutine kuhamo v vinu 20 minut.
Odcedimo jih,
pretlačimo skozi sito ter
jih vrnemo v kozico.
Dodamo med in lovor.
Kuhamo na blagem ognju 20 minut.
Dobljeno maso zlijemo na krožnike
v debelini 2 cm.
Pustimo, da se suši 5 dni.
Zrežemo jih na kvadratke in
serviramo.

vino rumeni muškat – pozna trgatev

SESTAVINE

1.2 kg zrelih murv
3 žlice medu
2 dl polsuhega belega vina

Murve po štajersko

PRIPRAVA

Železno kozico namažemo s slanino.
Dodamo murve in med.
Pomešamo.
Vlijemo vino.
Čez poveznemo pokrovko na zvon.
Pokrovko pokrijemo z žerjavico in pepelom.
Kuhamo 1 uro.
Odkrijemo, odstavimo in
postrežemo.

vino rumeni muškat – pozna trgatev

SESTAVINE

4 dl rdečega vina
1 dl vode
100 g sladkorja
2 klinčka
4 g cimeta v skorji
2 jajci
600 g belega kruha
150 g marelične marmelade
600 g jabolk
30 g masla

Pijani kmet

PRIPRAVA

Vodo dolijemo k vinu.
Dodamo sladkor.
Odišavimo s klinčki in cimetom.
Ko zavre,
kuhamo 5 minut.
Odstavimo.
Tekočino precedimo v drugo posodo in
pustimo, da postane mlačno.
V skledo narežemo kruh na koščke in
ga prelijemo z odišavljenim vinom.
Stepemo jajca in
jih polijemo po kruhu.
Vse skupaj pomešamo.
V kozici segrejemo maslo.
Jabolka olupimo in zrežemo na rezine.
Dodamo jih k maslu.
Na blagem ognju kuhamo
8 minut.
Namažemo pekač,
na dno zložimo najprej polovico kruha,
potem vsa jabolka in marmelado,
na koncu preostali kruh z vinom.
40 minut pečemo v pečici ogreti na 190 °C.
Serviramo.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

150 g orehovih jedrc
150 g suhega grozdja
150 g sladkorja
150 g drobtin
150 g masla
150 g belega vina
2 vejici majarona
goveje črevo

Rečca

PRIPRAVA

V žganju namočimo grozdje.
V možnarju stremo orehe.
Orehe in grozdje kuhamo v vinu 10 minut.
V ponvi segrejemo maslo.
Dodamo drobtine,
pomešamo,
odišavimo z majaronom,
pražimo 2 minuti.
Odstavimo.
Vse sestavine damo v skledo in
pomešamo.
Maso damo v goveje črevo.
30 minut pečemo v pečici ogreti na 180 °C.
Postrežemo.

vino polsladki rulandec

SESTAVINE

8 rezin starega kruha
2 dl rdečega vina
2 jajci
mast
sladkor

Šnite

PRIPRAVA

Jajca penasto umešamo.
Kruh namočimo v vino in
potem v jajca.
Rezine ocvremo v masti na obeh straneh.
Odstavimo.
Šnite zložimo na krožnik.
Potresemo s sladkorjem in
ponudimo tople.

vino ***ledeno vino***

SESTAVINE

TESTO
400 g bele moke
sol
0.6 dl kisle smetane
2 jajci
200 g masla
1.5 dl mleka

NADEV
200 g belega kruha
50 g masla
5 dl rdečega vina
2 ščepca cimeta
2 klinčka
50 g sladkorja
500 g jabolk
zmleti sladkor

Vinska pogača

PRIPRAVA

Umesimo testo z moko, smetano,
jajci, maslom in mlekom.
Pustimo počivati na hladnem 1 uro.
Kruh zrežemo na rezine in
ga pražimo v maslu.
V kozico vlijemo vino in
dodamo cimet, klinčke in sladkor.
Ko zavre,
kuhamo 5 minut.
Vino polijemo na kruh.
Jabolka olupimo in jih zrežemo na rezine.
Testo razvaljamo,
polovico testa položimo na pekač.
Potresemo z jabolki,
vinom in kruhom.
Pokrijemo z drugo polovico testa.
Jajca stepemo in
s čopičem pasiramo na testo.
50 minut pečemo v pečici ogreti na 190 °C.
Pogačo vzamemo iz pečice,
potresemo s sladkorjem in
serviramo.

vino ***polsuhi renski rizling***

SEZNAM REPRODUKCIJ PO POGLAVJIH

Na naslovnici: BEPO ŠTRIGON, akril-platno, 120 × 100 cm, 2002

I. BIK, akril-platno, 60 × 80 cm, 2007
II. ISTRSKI PEJSAŽ, akril-platno, 50 × 70 cm, 2007
III. EROTIČNI PEJSAŽ, akril-platno, 100 × 120 cm, 2007
IV. POZNA KOPALKA, akril-platno, 50 × 70 cm, 2007
V. PUNTA, akril-platno, 70 × 100 cm, 2006
VI. RDEČI PEJSAŽ, akril-platno, 60 × 80 cm, 2007
VII. SAVUDRIJA, akril-platno, 60 × 80 cm, 2007
VIII. LEPOTICA IN BIK, akril-platno, 50 × 70 cm, 2007
IX. MEDITERANSKI PEJSAŽ, akril-platno, 70 × 100 cm, 2007
X. BAKANAL, akril-platno, 180 × 180 cm, 2002
XI. ZADNJI SONČNI ŽAREK, akril-platno, 100 × 120 cm, 2007
XII. VEČERNICA, akril-platno, 60 × 80 cm, 2007
XIII. MODRI PEJSAŽ, akril-platno, 60 × 80 cm, 2007

AVTORJI: Zvest Apollonio, Livio Jakomin, Dino Del Medico

del medico apollonio jakomin

VINO
v starih slovenskih jedeh
160 receptov z vinom

UVOD 5
VINSKA TRTA IN VINO 6

ZGODOVINSKI RECEPTI
Aškerčeva juha 14
Cankarjeve hruške 15
Gradnikova jetra 16
Gregorčičev petelinček 17
Jakčeve postrvi 18
Mačkovi fileji 19
Maistrove krvavice 20
Prešernov zajec 21
Trubarjev por 22
Župančičeva pečenka 23

PREDJEDI
Prigrizek ljubimcev 28
Pršut z rdečim vinom 29
Salama v vinu 30

OBARE
Kokošji ajmoht 36
Gamsova obara 37
Janjček v obari 38
Kurja obara s cvičkom 39
Obara iz divjega zajca 40
Raca v obari po starem 41
Ribja obara 42
Ribji ajmoht 43

JUHE
Ciganska juha 48
Češnjeva juha 49
Fižolova juha 50
Fižolova juha s svinjskimi kožicami 51
Gobova juha s krompirjem 52
Grbanjava župa 53
Istrska juha 54
Jabolčna juha 55
Jabolčna juha z belim vinom 56
Juha z ovčjim mesom 57
Juha z belim vinom 58
Juha z mesom iz tunke 59
Kolacija 60
Kruhova juha 61
Mineštra s piro 62
Maronova juha 63
Merjaščeva juha 64
Podmetena divjačinska juha 65
Prežganka 66
Ribja juha 67
Rmanova juha 68
Šipkova juha 69
Štajerska kisla juha 70
Vinska juha 71
Vinska juha z jajci 72
Zelenjavna juha z vinom 73

MORSKE IN SLADKOVODNE RIBE

morske
Istrski brodet 78
Ostrige pod črepnjo 79
Polnjeni kalamari 80
Polnjeni kalamari s polento 81
Škarpena s češnjami 82
Škampi na buzaro 83
Tuna z rdečim vinom 84
Zobatec s koprivami 85
Zobatec pod črepnjo 86
sladkovodne
Paglavci 87
Postrv z rdečim vinom 88
Potočni raki 89
Potočni raki z rdečim vinom 90

TESTENINE

Koroške testenine 96
Kulinji 97
Umazani makaroni 98

PERUTNINA

Duhovniški brodet 104
Martinova gos 105
Piščanec pod črepnjo 106
Piščanec s fižolom 107
Piščanec z refoškom 108
Raca 109
Raca s koromačem 110
Raca z rdečim vinom 111

DROBOVINA

Beli vampi 116
Jetra z vinom 117
Kravje vime 118
Pljuča z vinom 119
Pražena jetrca 120
Vampi 121
Vampi po kmečko 122
Vampi po starem 123

MESO

Bograč 128
Bržola po kranjsko 129
Bujta repa 130
Domači zajec s fižolom 131
Golaž po goriško 132
Govedina v hrenovi omaki 133
Janjček po kmečko 134
Pečenice v vinu 135
Kopun s krvjo in vinom 136
Koštrunov lonec 137
Kozliček z vinom 138
Kunčji paprikaš 139
Kunec z mlinci 140
Kunec z vinom 141
Lukarsko meso 142
Lukarsko meso po starem 143
Koštrunova močenica 144
Ovca s kostanjem 145
Ovčji zrezki 146
Oven pod žerjavco 147
Oven s hrenom 148
Pečene zarebrnice 149
Polži v ponvi 150
Polži z rdečim vinom 151
Svinjske kosti pod črepnjo 152
Svinjina s hrenom in vinom 153
Svinjska glava in fižol 154
Svinjska pečenka v pečici 155
Štajerski fižolov golaž 156
Telečja pečenka 157
Telečja krača 158
Telečji jezik 159
Žabe 160

DIVJAČINA

Divja raca 166
Divji prašič z marelično polivko 167
Divji zajec po goriško 168
Dušeno srnino stegno 169
Fazan in bob 170
Fazan na istrski način 171
Fazan pod črepnjo 172

Fazan z jabolkom 173
Jelenov golaž 174
Medved po starem 175
Merjasec v pečici 176
Merjasec z belim vinom 177
Merjasec z rdečim vinom 178
Polhi 179
Srna po istrsko 180
Srna po vipavsko 181
Srna pod črepnjo 182
Srna z orehi 183
Stričeva srna 184

PRILOGE
Fižol kuhan v vinu 190
Fižol v pečici 191
Jurčki po starem 192
Prekmož 193
Regrat s cvičkom 194
Škrob z vinom 195
Žganci po starem 196

POLIVKE
slane
Česnova polivka 202
Hrenova polivka 203
Mandeljnov hren 204
Mavrahova omaka 205
Polivka z jurčki 206
sladke
Vroča jabolčna polivka 207
Jagodna polivka 208
Malinova polivka 209
Polivka iz breskev 210
Polivka iz grozdja 211
Polivka iz kislice 212

SLADICE
Češnje na ognjišču 218
Jabolka z vinom 219
Jagode in vino 220
Koruzni tomerl 221
Kutine v medu 222
Murve po štajersko 223
Pijani kmet 224
Rečca 225
Šnite 226
Vinska pogača 227

KD
Deželna Banka Slovenije
SVEA®