



Dino Del Medico

TARTUFI IN VINO

160 RECEPTOV S TARTUFI



Dino Del Medico

TARTUFI IN VINO

160 RECEPCOV S TARTUFI



TARTUFI IN VINO

Avtor receptov
DINO DEL MEDICO

Oblikovanje, ilustracije in likovne priloge
prof. ZVEST APOLLONIO

Uredila
prof. dr. LIVIO JAKOMIN in NATAŠA MÜLLER

Prevedla
DEANNA JOVAN-LACOVICH

Predstavitev knjige in tartufov
prof. dr. LIVIO JAKOMIN

Tehnično uredil in opremil
MATEJ NEMEC

Založila in izdala
ZDruženje slovenskega reda vitezov vina, zanj MILAN KNEŽEVIČ, ambasador Reda,
in MLADINSKA KNIJGA ZALOŽBA, d. d., 2006

Izvršni direktor Programov
BOJAN KUHAR

Glavni direktor
MILAN MATOS

Natisnila
EUROADRIA, d. o. o.

© DINO DEL MEDICO, ZVEST APOLLONIO in LIVIO JAKOMIN, 2006

Vse informacije o knjigah Založbe Mladinska knjiga
lahko dobite tudi na internetu: www.emka.si

CIP – Katalogni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.5:582.282.18(083.1)
582.282.18

DEL Medico, Dino

Tartufi in vino : 160 receptov s tartufi / Dino Del Medico ;
[ilustracije in likovne priloge Zvest Apollonio ; prevedla Deanna
Jovan-Lacovich ; predstavitev knjige in tartufov Livio Jakomin].
- Ljubljana : Mladinska knjiga, 2006

ISBN-10 86-11-17767-3
ISBN-13 978-86-11-17767-0
229198592

Brez pisnega dovoljenja Zakon je prepovedano reproduciranje,
distribuiranje, javna projekcija, predava ali druga uporaba tega
zvezanskega dela ali njegovih delov in lastnosti, kot obseg ali postopek,
karti s fiksiranim, nizkanjem ali straniranjem v elektronski obliki,
v okviru določil Zakona o avtorski in sosednjih pravicah.

Dino Del Medico

TARTUFI IN VINO

160 RECEPTOV S TARTUFI



Mladinska knjiga
ZALOŽBA

Ljubljana • Zagreb • Beograd • Sarajevo • Skopje • Sofija

Pred vami je knjiga TARTUFI IN VINO, ki je nastala na pobudo Združenja slovenskega reda vitezov vina. S tem delom smo slovenski javnosti želeli predstaviti posebni »gastronomski gomolj«, ki že tisočletja vzbuja zanimanje narvoslovcev, gastronomov in uživalcev, saj je s svojim opojnim vonjem še vedno med najskrivenostnejšimi plodovi zemlje.

Pomemben razlog, da smo se lotili tega dela, je tudi spoznanje, da je Istra (slovenska in hrvaška) eno redkih geografskih področij, kjer uspeva več vrst kakovostnih tartufov, ki so še žlahtnejši, če jih ob degustaciji spremlja dobro vino, na katero smo slovenski vitezi vina posebej ponosni.

Zbiranje in zapisovanje starih receptov za tartufe je bilo dolgotrajno in naporno delo, ki ga je z veliko ljubeznijo opravil Dino Del Medico, vitez vina 2. reda, znani gastronom in avtor dveh knjig izbranih receptov iz Slovenske Benečije.

Za umetniško popestritev knjige je poskrbel akademski slikar Zvest Apollonio, vitez vina 1. reda, ki je vseh 160 receptov obogatil s še neobjavljenimi risbami simbolov in triajstimi barvnimi reprodukcijami slik na temo Istre, tartufov in vina.

Uredniško delo tega zanimivega projekta je vodil in koordiniral dr. Livio Jakomin, vitez vina 2. reda.

Recepti, ki vam jih ponujamo, so zgolj vodilo, kako lahko tudi sami pripravite in uživate tartufe ob dobrem vinu. Mogoče bosta vaša domišljija in izbrani okus pripomogla k nastanku tudi novih, še boljših receptov. Potrudite se in uživajte.

Na koncu sezite po žlahtni slovenski kapljici in nazdravimo s pozdravom slovenskih vitezov vina:

»V čast vinu in domovini!«

dr. Livio Jakomin

Kaj je tartuf

Tartuf je goba, ki raste kot gomolj 30 do 50 cm pod zemljo. Raste v simbiozi z nekaterimi drevesnimi vrstami, ki vplivajo na intenzivnost njegovega vonja in značilnost okusa.

Tartufe so verjetno poznali in nabirali že v Mezopotamiji. Posebno babilonski kralji naj bi cenili ta arhaični, slastni plod iz puščavskega peska. Najverjetneje je šlo za beli tartuf vrste *Terfesia leonis*, ki ga v Orientu nabirajo še danes.

Tudi Grki in kasneje Rimljani so poznali, cenili in uživali ta čudoviti plod zemelje. Aristotel in Pitagora sta mu pripisovala afrodizijski učinek. Teofrast, Aristotelov učenec, je v svojem delu *Historia Plantarum* tartufe uvrstil med rastline in opisal njihove osnovne značilnosti. Epikur je imel tartuf za »sprimek rastlinskih delcev«, kjer vse nastaja in mineva z združevanjem in razdruževanjem snovi. Veliko kasneje je Epikurjevo zanimanje za tartufe potrdil francoski plemič poljskega rodu Michel-Jean Compte de Borsch, ki je enkratnemu gomolju posvetil celo knjigo (izšla je v Milanu 1785. leta). Po obisku v Istri in kasneje Albi (Piemont) je svoje naravoslovno preučevanje posvetil belemu tartifu.

Rimljani so tartufe izredno cenili. Imenovali so jih »tuber«, kar v latinščini pomeni oteklina. Z naravoslovnega zornega kota so se za tartufe zelo zanimali Plinij Starejši, Teofrast, Juvenal in Apicij (sloviti Trajanov kuhar), ki je napisal prvo ohranljeno knjigo receptov z naslovom *De re Culinaria*. Neron je tartufe poznavalsko označil za »hrano bogov«. Ker je

bila Istra del rimskega imperija, kamor so pošiljali na počitek svoje vojskovodje, diplomate in senatorje, je verjetno, da so poznali, cenili in uživali istrske tartufe.

Ime tartuf zasledimo šele v 12. stoletju. Pred tem se je uporabljalo ime »tarrae tuffolae«, ki se je kasneje skrčilo na »tartuffole« in nato na obliko »tartuf«.

Za promocijo tartufov je veliko storila nosilka izbraneosti italijanske kulture Katarina Medičejska, ki je po poroki na francoski dvor Henrika II. iz Firenc prenesla kulturo strežbe, kuhinjo in slastne specialitete, med katere so sodili tudi tartufi.

Francija Ludvika XIV. je s svojo ljubeznijo do blišča in razkošne izumetničenosti zastrla italijanski okus in izbranost, vendar se tartufom ni nikoli odrekla.

Največjo gastronomsko slavo so tartufi doživeli v začetku 18. stoletja. Spomnimo se madame Pompadour, ki je svoje ime podarila juhi iz tartufov. Kasneje je veliki kulturnik Brillant-Savarin napisal izjemno delo *Philologie du gout*, ki je zaslovelo po vsem svetu. V tej knjigi je kar nekaj poglavij posvečenih tartufom: v njih opeva njihovo dragocenost in lastnosti. Njemu gre pripisati izjavu, da je tartuf »diamant kuhinje«, zaradi katerega »so ženske nežnejše in moški ljubeznivejši«.

Obstajajo številne anekdote o Napoleonu, ki je tartufe nadvse cenil; ena od njih pravi, da je upošteval nasvete enega izmed svojih poročnikov, očeta številnih otrok, ki je svojo izjemno potenco pripisoval tartufom. Zagotovo pa ne sodi med govorice in anekdote navdušenje, ki ga je za slastni gomolj kazal njegov minister za zunanje zadeve Charles Maurice de

Talleyrand-Perigord, princ Beneventskega, za katerega so bili ženske in tartufi tajno orožje diplomacije.

Tudi prvi sloviti kuhanec sodobnega časa Auguste Escoffier je z velikim veseljem pripravljal jedi iz tartufov; pravil jim je »biseri kuhinje«.

Med velike oboževalce tartufov je sodil tudi Gioacchino Rossini, ki je dobro hrano ljubil enako kot glasbo. Rad je dobro jedel in velikokrat je sam pripravljal izbrane jedi. V zgodovino kulinarike se je vpisal njegov tournedos, ki se imenuje »à la Rossini«, pa tudi solata iz belih tartufov in radiča, ki je prispevala k slovesu Rossinija kot prvega uživalca surovih tartufov. Rossini je zelo rad govoril, da je tartuf »Mozart med gobami«.

Ko navajamo znane osebnosti, ne moremo mimo ljubiteljev tartufov, ki so živeli ob koncu prejšnjega in v začetku našega stoletja. Med njimi so številni umetniki, filmski igralci in javni delavci, politiki in državniki. Omeniti velja Charles de Gaulle, Stalina, Johna F. Kennedyja, Tita, Françoisa Mitteranda, Ronaldja Reagana, Geralda Forda, Franka Sinatra, Deana Martina, Billa Clintonja, Liz Taylor, Federica Fellinija, Marcella Mastroiannija, Gilberta Becauda ...

Danes poznamo na desetine vrst tartufov. Mikologija, ki pravi, da gre za mikorizično gobo, je vsaj delno odgrnila tančico z njihove skrivnosti. Tartuf mora za svoj razvoj vzpostaviti sožitje s korenino višje rastline. Pri tovrstni simbiozi prihaja do izmenjave raztopin in hranljivih snovi. Od tega procesa imata obe rastlini veliko koristi.

V Evropi raste okoli 40 vrst tartufov. Gre za odlične vrste, med katere sodita *Tuber magnatum Pico* ali beli tartuf in *Tuber*

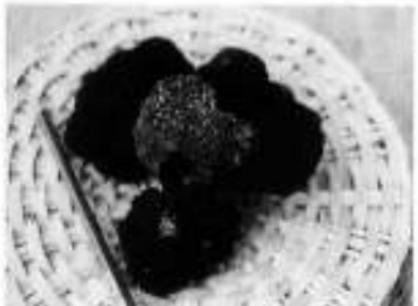
melanosporum Vitt, cenjen črni tartuf. Obe vrsti rasteta in ju nabirajo v Franciji, Italiji, Španiji ter v slovenski in hrvaški Istri. Ob tem lahko poudarimo, da je kakovost istrskih tartufov izjemna.

dr. Livio Jakomin

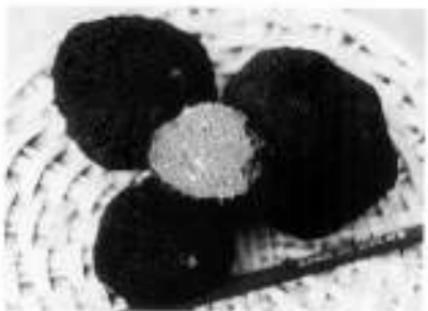
Najpomembnejše vrste istrskih tartufov



TUBER MAGNATUM PICO.
imenovan tudi **BELI TARTUF**
Je svetlo rumene barve.
V strukturi ima svetle tanke žilice,
ki med kuhanjem izginejo.
Lahko uživamo surovega.
Sprošča močan, prijeten vonj.
Zori od oktobra do konca decembra.
Lahko doseže velikost debelejšega jabolka.
Raste v Istri in Piemontu (Italija).



TUBER MELANOSPORUM VITT.
imenovan tudi **ŽLAHTNI ČRNI TARTUF**
Ob pravi dozorelosti ima črno vijoličasto
strukturo s številnimi razvejenimi
belimi žilicami, ki med kuhanjem izginejo.
Sprošča nežen, zelo prijeten vonj.
Zori od novembra do sredine marca.
Doseže in lahko preseže velikost jabolka.
Raste v Istri, Italiji in Franciji.



TUBER AESTIVUM VITT.

imenovan tudi POLETNI TARTUF

Je temno bronaste barve
s številnimi žilami.

Največji gomolji lahko dosežejo
velikost jabolka.

Sprošča neizrazit, nežen vonj.

Razen kratkega spomladanskega
obdobja ga lahko nabiramo vse leto.
Najdemo ga tudi v velikih količinah.

Raste predvsem v Franciji, Španiji,
Italiji, Istri ter v zahodni Afriki.
Ni tako cenjen kot *Tuber*
melanosporum Vitt.



TUBER BRUMALE VITT. imenovan

ČRNI TARTUF ali ČRNA TRIFOLA

je črne barve z razvejenimi
belimi žilicami.

Pri kuhanju dobi barvo čokolade.

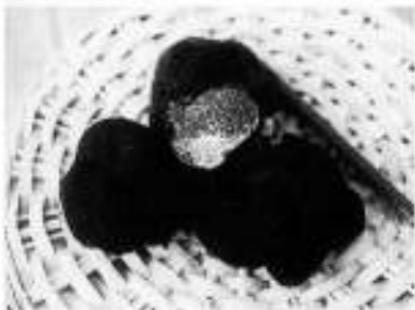
Sprošča nežen vonj.

Lahko preseže velikost kokošjega jajca.

Razširjen je v južnem delu osrednje

Evrope, predvsem v Italiji, Španiji in Istri.

Nabiramo ga od januarja do marca.



TUBER MESENTERICUM VITT.
imenovan tudi ČRNI TARTUF
Je temno sive do sivo rjave barve.
Praviloma ne doseže velikosti
kokošjega jajca.
Ni razširjen.
Raste samo v Evropi,
predvsem v Italiji.
Sprošča vonj po bitumnu.
Ni visoko cenjen.
Zori od septembra do maja.

TUBER MOSCATUM FERRY.
iménovan tudi MUŠKATNI TARTUF
Je temne barve,
s širokimi belimi progami.
Ne preseže velikosti kokošjega jajca.
Sprošča močan vonj in je bolj
pikantnega okusa.
Nabiramo ga od februarja do aprila.
Najdemo ga (v omejenih količinah)
tudi v Istri.



Zvest Apollonio: **ISTRSKI PEJSAŽ**, olje na platnu (70 × 100 cm), 2006

Vsi recepti so preračunani za 4 osebe,
razen kjer je navedeno drugače.

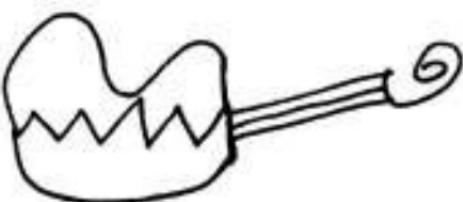
TARTUFI IN VINO

I.
ZGODOVINSKI RECEPTI



SESTAVINE

1 škarpena (1,2 kg)
700 g krompirja
3 žlice oljčnega olja
1 dl belega vina
sol, poper
1 lovorjev list
50 g belih tartufov
1 čebula
2 stroka česna



ŠKARPENA GIUSEPPEJA TARTINIJA

violinist in skladatelj (1692–1770)

PRIPRAVA

škarpeno očistimo
znotraj jo osolimo in popopramo
vanjo vstavimo lovorov list
olje vlijemo v glineno posodo
vanjo položimo škarpeno
krompir olupimo
narežemo na kocke
in obložimo ribo
vmes dodamo čebulo in česen
solimo
polijemo z vinom
potresemo z nalistanimi tartufi
čez poveznemo zvonasto pokrovko
prekrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 2 uri

vino malvazija

SESTAVINE

1 kg jegulje
sol, poper
nekaj mladih orehovih listov
50 g belih tartufov
40 g masti



JEGULJA FRANCA JOŽEFA

avstrijski cesar (1830–1916)

PRIPRAVA

jeguljo očistimo
razrežemo na 6 cm dolge kose
osolimo in popopramo
naribamo tartufe
vsak kos jegulje zavijemo v orehov list
pritrdimo z osiljenim koščkom lesa
dno ponve namažemo z mastjo
vanjo zložimo jeguljine zavitke
čez poveznemo glinen pokrov
prekrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo eno uro

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

250 g gomolja zelene
250 g špinače
250 g korenja
250 g lepnice
60 g belih tartufov
50 g naribane sira
2 žlici oljčnega olja
sol, poper



SISSYJIN RECEPT

Elizabeta, avstrijska cesarica (1837–1898)

PRIPRAVA

zeleno in korenje narežemo na kocke
operemo špinačo in lepnico
olje vlijemo v glineno posodo
na dno zložimo po četrtinah
korenje, lepnico, špinačo in zeleno
solimo in popramo
potresememo s sirom
nalistamo tartufe
pokrijemo z glineno pokrovko
prekrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 1 uro in 10 minut

vino zlata penina

SESTAVINE

8 filejev morskega lista
1 g žafranovih pestičev
40 g masla
40 g belih tartufov
sol, poper



MORSKI LISTI MADAME POMPADOUR

dvorna dama pri Ludviku XV. (1721–1764)

PRIPRAVA

v ponvi segrejemo maslo
dodamo ribje fileje
solimo
potresemo z žafranom
fileje na vsaki strani pečemo 2 minuti
odstavimo
nalistamo tartufe
postrežemo

vino suha srebrna penina

SESTAVINE

4 rezine gosjih jeter
50 g belih tartufov
40 g masla
nekaj bele moke
2 žlici rdečega vina
sol



GOSJA JETRA MADAME POMPADOUR

dvorna dama pri Ludviku XV. (1721–1764)

PRIPRAVA

v ponvi segrejemo maslo
pomokamo rezine gosjih jeter
jih dodamo maslu
solimo
na vsaki strani pečemo 1 minuto
prilijemo vino
pustimo 10 sekund
da izhlapi
odstavimo
zložimo na ogret servirni krožnik
prelijemo s preostalim sokom
čez vse nalistamo tartufe

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg špargljev
4 jajčni rumenjaki
4 žlice portskega vina
60 g belih tartufov
sol



ŠPARGLJI MADAME POMPADOUR

dvorna dama pri Ludviku XV. (1721–1764)

PRIPRAVA

šparglje 20 minut kuhamo v slani vodi
previdno odcedimo
segrejemo servirni krožnik
nanj zložimo šparglje s konicami proti sredini
medtem maslo v lončku razpustimo nad paro
prilijemo portsko vino
pomešamo
rahlo razzvrkljamo rumenjake
jih dodamo maslu
solimo
12 minut nenehno mešamo
da se masa zgosti
odstavimo
in prelijemo po konicah špargljev
potresememo z nalistanimi tartufi
postrežemo

vino *cviček*

SESTAVINE

4 jajca
40 g belih tartufov
80 g gosjih jeter
sol, poper
40 g masla



FRTALJA GIOACCHINA ROSSINIJA

italijanski skladatelj (1792–1868)

PRIPRAVA

rahlo stepemo jajca
dodamo tanko narezana jetra
potresemo z nalistanimi tartufi
premešamo
v ponvi razpustimo maslo
dodamo jajca z jetri in tartufi
zlato popečemo
odstavimo
postrežemo na ogretem krožniku
ponudimo

vino *barbera*

SESTAVINE

8 jelenjih zrezkov po 60 g
40 g masla
nekaj materine dušice
2 žlizi hruškovega žganja
40 g belih tartufov
sol, poper



TITOVI JELENJI ZREZKI

predsednik SFR Jugoslavije (1892–1980)

PRIPRAVA

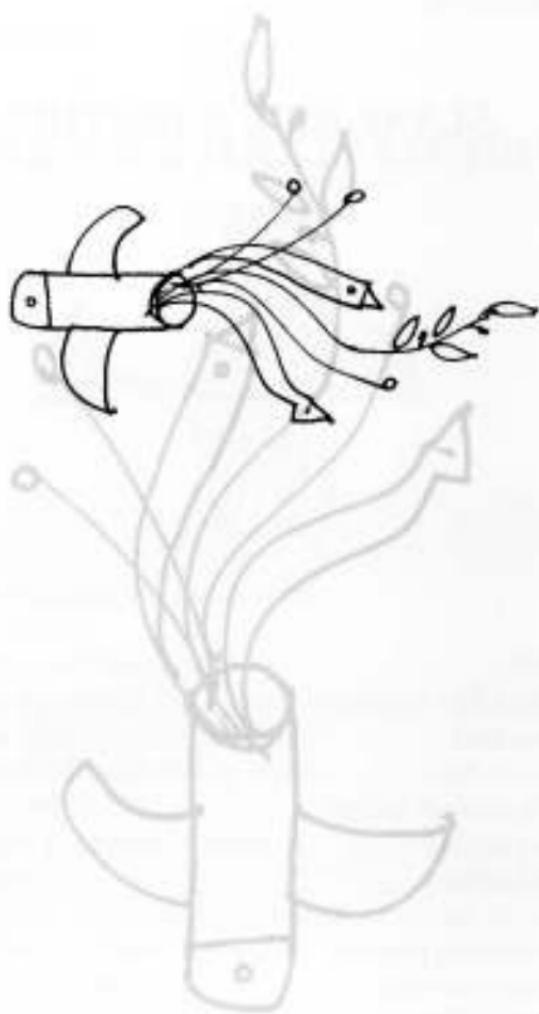
v ponvi segrejemo maslo
dodamo zrezke
solimo in popramo
odišavimo z materino dušico
zrezke pečemo 2 minuti na eni strani
obrnemo
in pečemo 1 minuto na drugi strani
poškropimo z žganjem
flambiramo
in pečemo še eno minuto
odstavimo
po dva zrezka zložimo na ogret krožnik
prelijemo s preostalim masлом
nalistamo tartufe
ponudimo

vino cabernet



Zvest Apollonio: **MALVAZIJA**, akril na platnu (80 × 100 cm), 2003

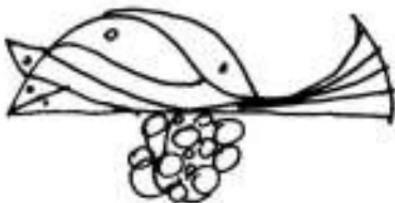
II.
PREDJEDI



SESTAVINE

160 g slanih rib
40 g belih tartufov
1 žlica kisa
1 žlica oljčnega olja
peteršilj

SLANE RIBE S TARTUFI



PRIPRAVA

ribe v vodi in kisu razsolimo
odstranimo kost
razrežemo na filete
zložimo na servirni krožnik
prelijemo z oljčnim oljem
nalistamo tartufe
postavimo na hladno za 30 minut
drobno narežemo peteršilj
ga potresemo po ribah
ponudimo

vino malvazija

SESTAVINE

1 kg špargljev
40 g belih tartufov
4 jajca
60 g masla
50 g naribanega sira
sol

ŠPARGLJI Z JAJCI IN TARTUFI



PRIPRAVA

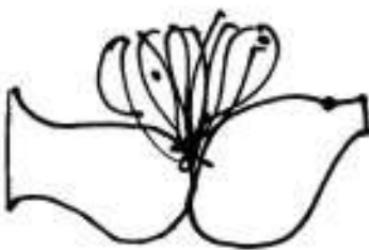
šparglje 25 minut kuhamo v slani vodi
odcedimo in zložimo
na servirni krožnik v krogu
s konicami proti sredini
jajca kuhamo 7 minut
olupljena vzdolžno narežemo na četrtine
ter okrasimo krožnik
konice špargljev potresemo s sirom
maslo pražimo
dokler ne postane zlato rumeno
nato ga prelijemo po konicah špargljev
nanje nalistamo tartufe
ponudimo

vino beli pinot

SESTAVINE

400 g špagetov
60 g črnih tartufov
140 g špargljevih konič
sol, poper
3 žlice oljčnega olja
40 g naribanega sira

ŠPARGLJI S ČRNIMI TARTUFI



PRIPRAVA

šparglje 7 minut dušimo v olju
solimo in popramo
nalistamo tartufe
še 1 minuto dušimo
odstavimo
medtem
testenine skuhamo *al dente*
(ob ugrizu jih začutimo pod zobmi)
odcedimo
stresemo v skledo
zabelimo s šparglji in tartufi
potresemo s sitom
premešamo
ponudimo

vino cviček

SESTAVINE

2 čebuli
2 bela tartufa (po 20 g vsak)
sol
poper
2 lista papirja za peko

VEČERJICA ZA DVA



PRIPRAVA

po eno čebulo in tartuf zavijemo v papir
dobro zapremo
za 25 minut postavimo v žerjavico
odstranimo ovoj
čebulo narežemo na rezine
zložimo na servirni krožnik
solimo in popramo
tartufe tanko nalistamo
potresememo po čebuli

Bepo mi je zaupal, da je po taki večerji noč nadvse radostna.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

4 rezine kruha
1 žlica oljčnega olja
40 g belih tartufov

POPEČENI KRUHKI Z BELIMI TARTUFI



PRIPRAVA

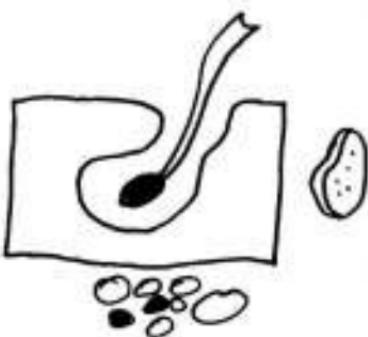
v ponvi segrejemo olje
na obeh straneh zlato opečemo rezine kruha
odstavimo
kruh zložimo na topel krožnik
potresememo ga s tanko nalistanimi tartufi
postrežemo

vino rosé

SESTAVINE

4 rezine kruha
70 g črnih tartufov
2 žlici oljčnega olja
1 strok česna
sol

POPEČENI KRUHKI S ČRNIMI TARTUFI



PRIPRAVA

tartufe in česen stremo v možnarju
prilijemo olje
solimo
pripravimo zmes
popečemo kruh
nanj nanesemo namaz iz tartufov
postrežemo

vino chardonnay

SESTAVINE

4 rezine račjih jeter
1 majhna čebula
500 g kuhanega fižola s fižolovko
1 strok česna
1 žlica kisa
sol, poper
50 g črnih tartufov
1 žlica oljčnega olja
20 g masla



RAČJA JETRA S FIŽOLOM

PRIPRAVA

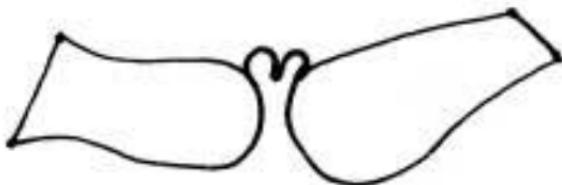
v ponvi raztopimo maslo
dodamo drobno narezano čebulo in česen ter dušimo 10 minut
nalistamo tartufe in dušimo še 1 minuto
dodamo fižol in kuhamo 5 minut
solimo in popramo
prilijemo kis
pomešamo
odstavimo
v drugi ponvi segrejemo olje
dodamo račja jetra
na močnem ognju
pečemo na vsaki strani po 2 minuti
solimo in popramo
odstavimo
na krožnik zložimo fižol
nato pa še račja jetra
postrežemo

vino sivi pinot

SESTAVINE

gosja jetra
5 dl sladkega vina
40 g belih tartufov
sol, poper
sezonska zelena solata

GOSJA JETRA IN TARTUFI



PRIPRAVA

solato očistimo in operemo
jetra osolimo in popopramo
za 1 uro postavimo na hladno
24 ur mariniramo v sladkem vinu
jetra ovijemo v prozorno folijo
za 24 ur postavimo v hladilnik
tanko narežemo
na krožnik zložimo solato
nato narezana jetra
pokrijemo z nalistanimi tartufi
postrežemo

vino polsuho belo

SESTAVINE

48 skuhanih in osoljenih polžev

24 trtnih listov

60 g črnih tartufov

1 čebula

20 g masti

sol, poper

2 žlizi oljčnega olja

POLŽI IN TARTUFI



PRIPRAVA

trtne liste 2 minuti blanširamo v slanem kropu

čebulo 20 minut dušimo na masti

solimo

odstavimo

na vsak list položimo

2 polža, malo čebule, rezino tartufa

oblikujemo zvitke

v ponev nalijemmo olje

vanjo zložimo zvitke

popramo

10 minut kuhamo na zmernem ognju

preverimo slanost

odstavimo

postrežemo

vino sauvignon

SESTAVINE

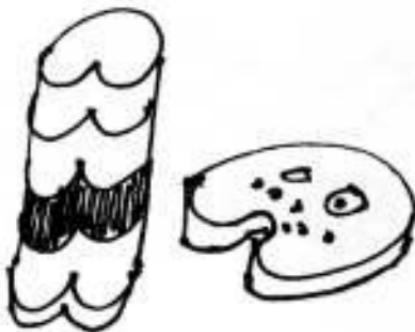
4 rezine kruha

1 strok česna

40 g belih tartufov

40 g masla

PRAŽEN KRUH S TARTUFI



PRIPRAVA

drobno narezan česen

dobro vmešamo v maslo

namažemo kruhove rezine

jih popečemo v ponvi

odstavímo

rezine zložimo na ogret servirni krožnik

na kruh tanko nalistamo tartufe

ponudimo

vino beli pinot

SESTAVINE

400 g lososovega fileja
4 žlice oljčnega olja
sok 1 limone
sol, poper
40 g belih tartufov

MARINIRAN LOSOS S TARTUFI



PRIPRAVA

zmešamo olje in limonin sok
solimo
s pol marinade
prelijemo dno servirnega krožnika
nanj zložimo tanko narezane lososove fileje
prelijemo z drugo polovico marinade
popramo
za 1 uro postavimo na hladno
nalistamo tartufe
postrežemo

za pripravo
marinade potrebujemo

1 l rdečega vina
1 vejico rožmarina
1 vejico timijana
1 vejico žajblja
1 čebulo
2 stroka česna

vino sauvignon



Zvest Apollonio: **TUBER AESTIVUM**, akril na platnu (70 × 100 cm), 2005

III.
JUHE



SESTAVINE

200 g orehovih jedrc
6 dl mleka
2 žlizi medu
30 g belih tartufov
2 jajčna rumenjaka
sol

OREHOVA KREMA S TARTUFI



PRIPRAVA

v možnarju stremo orehova jedrca
stresemo jih v vrelo mleko
solimo
na zmernem ognju kuhamo 5 minut
dodamo med in kuhamo še 1 minuto
odstavimo
dodamo jajčna rumenjaka
in tanko nalistane tartufe
dobro premešamo in postrežemo

Zjutraj bo žena verjetno zelo vesela.

vino malvazija

SESTAVINE

200 g stebelne zelene
200 g gomolja zelene
500 g krompirja
80 g pancete
 $\frac{1}{2}$ čebule
1 strok česna
50 g belih tartufov
1 lovorjev list
sol, poper
2 žlici bele moke



ENOLONČNICA Z ZELENO IN TARTUFI

PRIPRAVA

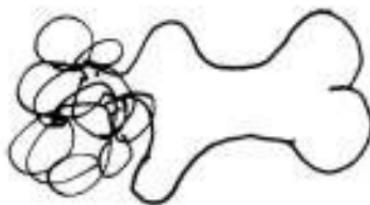
drobno narežemo
steba in gomolj zelene
krompir olupimo in narežemo na kocke
skupaj sesekljamo
panceto, čebulo in česen
popražimo v ponvi
dodamo moko
da rahlo porumeni
dodamo zeleno in krompir
ter dušimo 3 minute
prilijemo 1,8 l vode
ko zavre
solimo in popramo
kuhamo 1 uro
odstavimo
dodamo naribane tartufe
premešamo
ponudimo

vino *chardonnay*

SESTAVINE

1,6 l vode
300 g jurčkov
50 g belih tartufov
150 g žlikrofov
30 g masla
sol, poper

JUHA IZ JURČKOV IN TARTUFOV



PRIPRAVA

očiščene gobe po dolgem razrežemo
v posodi raztopimo maslo
primešamo jurčke
na živahnem ognju
jih pečemo 3 minute
prilijemo vodo
ko zavre
kuhamo 15 minut
dodamo žlikrofe
solimo in popramo
kuhamo še 8 minut
juho odstavimo
in nalijemo v krožnike
povrhu tanko narežemo tartufe
postrežemo

vino tokaj

SESTAVINE

400 g krompirja
400 g pora (beli del)
40 g belih tartufov
2 jajčna rumenjaka
3 žlice oljčnega olja
sol, poper

KREPKA POROVA IN KROMPIRJEVA JUHA S TARTUFI



PRIPRAVA

krompir olupimo
in narežemo na 1 cm velike kocke
vzdolžno razpolovimo
beli del pora in ga operemo
tanko narežemo
krompir in por
stresemo v 1,5 l mrzle vode
ko zavre
solimo in popramo
prilijemo olje in kuhamo 35 minut
stepene rumenjake dodamo poru
dobro premešamo
kuhamo še 2 minuti
odstavimo
juho nalijemo v skodele
nalistamo malo tartufov
postrežemo

vino *sauvignon*

SESTAVINE

700 g čebule
4 jajca
60 g črnih tartufov
sol, poper
2 l vode

ČEBULNA JUHA S TARTUFI



PRIPRAVA

čebulo olupimo
narežemo na rezine
stresemo v lonec
prlijemo vodo
ko zavre
solimo in popramo
kuhamo 2 uri
odstavimo
medtem v vodi in kisu
3 minute kuhamo jajca
jih olupimo
juho vlijemo v krožnike
dodamo razpolovljena jajca
in narezane tartufe
postrežemo

vino polsladko belo

SESTAVINE

1 l rdečega vina
4 dl vode
50 g belih tartufov
2 jajci
sol, poper
40 g naribane sira

VINSKA JUHA S TARTUFI



PRIPRAVA

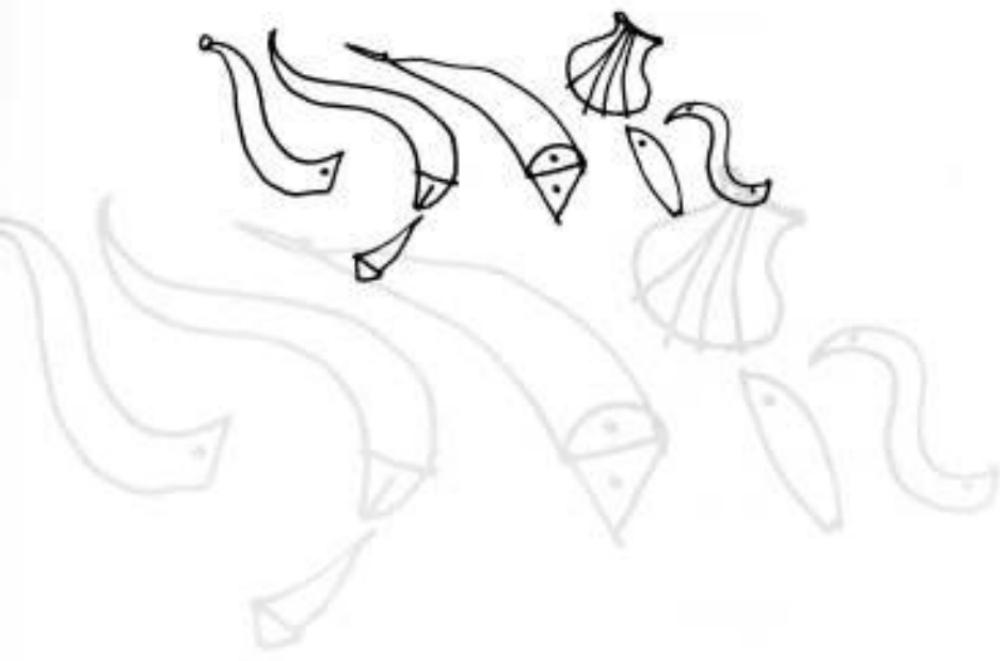
v loncu skupaj kuhamo
vino, vodo in cele tartufe
ko zavre
kuhamo 30 minut na zmernem ognju
kuhane tartufe tanko nalistamo
in jih damo spet v vino
solimo in popramo
jajci stepemo
in počasi prilijemo vreli juhi
kuhamo 4 minute
odstavimo
potresemo s sirom
premešamo in postrežemo

vino teran



Zvest Apollonio: **MANDRAČ**, akril na platnu (70 × 100 cm), 2005

IV.
MORSKE
IN SLADKOVODNE RIBE



SESTAVINE

800 g jegulje
nekaj bele moke
6 dl mleka
3 žlice oljčnega olja
sol
4 žajbljevi listi
60 g črnih tartufov

JEGULJA Z MLEKOM IN TARTUFI



PRIPRAVA

očiščeno jeguljo narežemo
na 7 cm velike kose
pomokamo
v kozici segrejemo olje
dodamo kose ribe
solimo
pražimo po 5 minut na vsaki strani
prilijemo mleko
nalistamo tartufe
odišavimo z žajbljem
kuhamo še 30 minut

vino sivi pinot

SESTAVINE

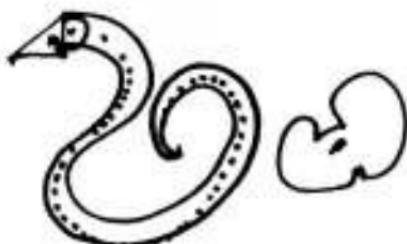
700 g jegulje
700 g blitve
60 g črnih tartufov
150 g orehovih jedrc
60 g rozin
6 suhih fig
3 žlice oljčnega olja
1 šepec cimeta
1 šepec posušenih cvetnih brazd pravega žafrana
sol, poper

JEGULJA S TARTUFI

PRIPRAVA

jeguljo očistimo
narežemo na 7 cm velike kose
v glineno posodo vlijemo olje
dodamo blitvo
nanjo zložimo kose jegulje
potresememo s strtimi orehovimi jedrci
rozinami
tanko narezanimi figami
odišavimo s cimetom
in pravim žafranom
čez vse pa naribamo tartufe
solimo
pokrijemo z zvonasto pokrovko
prekrijemo z žerjavico in pepelom
in 1 uro kuhamo

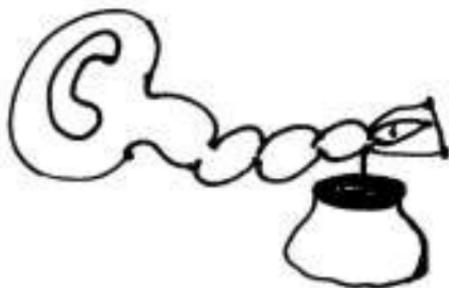
vino rosé



SESTAVINE

1 jastog
3 l vode
0,5 l kisa
sol
sok pol limone
40 g belih tartufov

JASTOG



PRIPRAVA

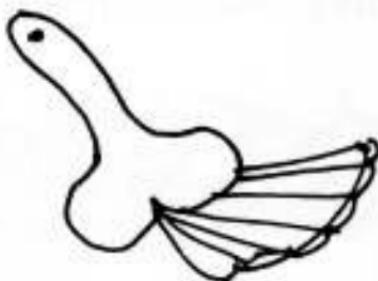
v lonec vlijemo vodo
solimo
prilijemo kis in limonin sok
ko zavre
dodamo jastoga
kuhamo 20 minut
odstavimo
jastogovo meso zložimo na servirni krožnik
in prekrijemo s tanko nalistanimi tartufi
postrežemo

vino sauvignon

SESTAVINE

800 g polenovke
8 dl mleka
4 žlice oljčnega olja
40 g belih tartufov
sol

POLENOVKA S TARTUFI



PRIPRAVA

polenovko očistimo
odpremo, odstranimo kost, filetiramo
v ponev vlijemo olje
dodamo polenovko in prilijemo mleko
ko zavre
še 1 uro kuhamo na zmernem ognju
preverimo slanost
odstavimo
tanko narežemo tartufe
premešamo in postrežemo

vino beli pinot

SESTAVINE

2 brancina po 500 g
500 g mlade blitve
500 g krompirja
2 stroka česna
2 dl belega vina
3 žlice oljčnega olja
sol, poper
40 g belih tartufov

BRANCIN Z BLITVO (pod črepnjo)



PRIPRAVA

litoželezno ponev namažemo s slanino
vanjo zložimo blitvo
dodamo na četrtine narezan krompir
odišavimo z razpolovljenimi stroki česna
dodamo brancine
prilijemo vino
zabelimo z oljem
solimo in popramo
dodamo na četrtine narezane tartufe
na ponev poveznemo glinen zvonast pokrov
prekrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 1 uro in pol

vino beli pinot

SESTAVINE

16 pokrovač
peteršilj
3 stroki česna
60 g masla
40 g belih tartufov
sol, poper

JAKOBOVA POKROVAČA



PRIPRAVA

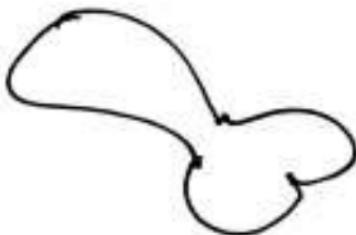
pokrovače očistimo
odstranimo ploski del školjke
vsebino položimo v spodnji očiščeni del školjke
drobno sesekljamo peteršilj in česen
potresememo po pokrovači
solimo in popramo
na školjke položimo rezine masla
potresememo z nalistanimi tartufi
za 5 minut postavimo v pečico
ogreto na 230 °C
še toplo postrežemo

vino sauvignon

SESTAVINE

2 oradi po 500 g
4 žlice oljčnega olja
700 g krompirja
1 čebula
2 stroka česna
sol, poper
60 g črnih tartufov

ORADA S TARTUFI



PRIPRAVA

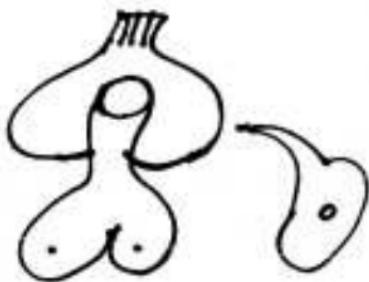
v ponev vlijemo 2 žlici olja
vanjo položimo očiščeni in znotraj osoljeni oradi
obložimo ju z olupljenim in razkosanim krompirjem
dodamo na četrtine razrezano čebulo
odišavimo s česnom
in narezanimi tartufi
solimo in popramo
čez ponev poveznemo zvonasto pokrovko
prekrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 1 uro in 10 minut

vino chardonnay

SESTAVINE

24 ostrig
4 dl belega vina
50 g belih tartufov

OSTRIGE S TARTUFI POD ČREPNJO



PRIPRAVA

v glineno posodo vlijemo vino
dodamo zaprte školjke
in na četrtine razrezane tartufe
čez poveznemo glineno zvonasto pokrovko
nanjo zložimo žerjavico in pepel
kuhamo 20 minut
gornji del školjke se bo rahlo razprl
in školjko bomo zlahka odprli

vino sivi pinot

SESTAVINE

500 g sardonov
1 limona
3 žlice oljčnega olja
60 g črnih tartufov
sol, poper
0,7 dl belega vina

SARDONI S TARTUFI



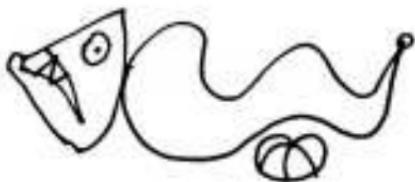
PRIPRAVA

ribam odstranimo luske, glavo in kost
ribje fileje zložimo na krožnik
z repom proti sredini krožnika
solimo in popramo
stisnemo limono
prelijemo z oljem in vinom
nalistamo tartufe
za 30 minut postavimo na hladno
postrežemo

vino malvazija

SESTAVINE

1 škarpena (1,4 kg)
800 g krompirja
300 g paradižnika
40 g naribane sira
peteršilj
1 vejica rožmarina
2 stroka česna
4 žlice oljčnega olja
1 lovorjev list
sol, poper
1 čebula
40 g belih tartufov



ŠKARPENA S PARADIŽNIKOM

PRIPRAVA

očiščeno škarpeno znotraj malo osolimo
nadevamo s peteršiljem in česnom
v ponev nalijemo olje
vanjo položimo škarpeno
olupljen krompir razpolovimo
skupaj s čebulo
narezano na četrtine
obložimo škarpeno
solimo in popramo
odišavimo z rožmarinom in lovorjem
potresemo z na kocke narezanim paradižnikom
nato še s sirom
dodamo na četrtine razrezane tartufe
čez poveznemo železno zvonasto pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
pod zvonasto pokrovko kuhamo 1 uro in pol

vino beli pinot

SESTAVINE

16 skušnih filejev
32 listov blitve
40 g belih tartufov
sol, poper
0,6 dl belega vina
3 žlice oljčnega olja

SKUŠE S TARTUFI



PRIPRAVA

ribje fileje solimo in popramo
na vsakega naribamo malo tartufov
ga položimo med dva lista blitve
in zvijemo v zavitek
v ponev s segretim oljem
zložimo zavitke
dušimo po 3 minute na vsaki strani
prilijemo vino in dušimo še 1 minuto
odstavimo in postrežemo

vino beli pinot

SESTAVINE

4 morski listi po 250 g

sol, poper

2 vejici timijana

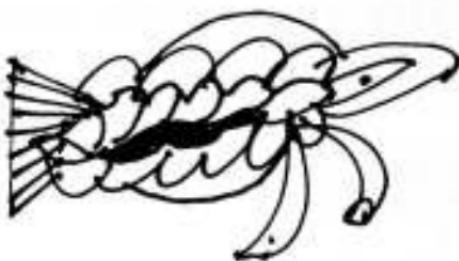
0,5 dl belega vina

1 rezina limone

2 žlici oljčnega olja

40 g belih tartufov

MORSKI LIST S TIMIJANOM IN TARTUFI



PRIPRAVA

očiščene morske liste solimo in popramo

v ponvi segrejemo olje

dodamo liste

cvremo 4 minute na eni in 3 minute na drugi strani

odišavimo s timijanom

prilijemo vino

dodamo olupljeno in na kockice narezano limono

kuhamo 2 minuti

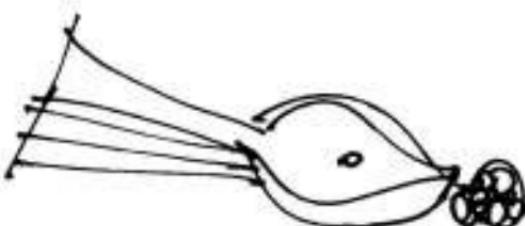
odstavimo

čez vse potresememo tanko narezane tartufe

vino *sivi pinot*

SESTAVINE

4 postrvi po 250 g
1 korenček
1 rebro zelene
peteršilj
1 čebula
6 zrn popra
60 g masla
2 stroka česna
40 g belih tartufov
sol



POSTRV Z ZELENO IN TARTUFI

PRIPRAVA

v široko ponev stresemo drobno narezan korenček,
zeleno, čebulo in peteršilj
dodamo poper
dolijemo 2 l vode
ko zavre
osolimo in kuhamo 30 minut
dodamo postrvi
kuhamo še 8 minut
postrvi vzamemo iz juhe
in jih zložimo na servirni krožnik
v ponvi popražimo maslo in stroka česna
ki ju odstranimo
ko pozlatita
dodamo tanko narezane tartufe
pražimo še pol minute
odstavimo
in prelijemo po postrveh

vino polsuho belo

SESTAVINE

4 postrvi po 250 g
300 g jurčkov
40 g belih tartufov
80 g masla
0,6 dl belega vina
sol, poper

POSTRV S TARTUFI



PRIPRAVA

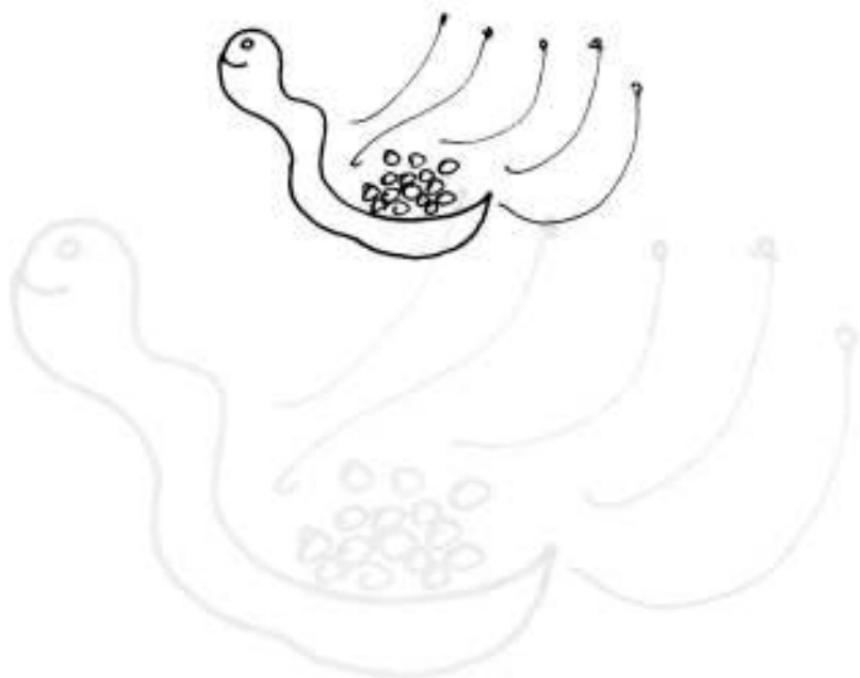
tanko nalistamo tartufe
jih vmešamo v 50 g masla
ostalo maslo v ponvi raztopimo
dodamo postrvi in grobo narezane gobe
solimo in popramo
na živahnem ognju
pražimo postrvi po 3 minute na vsaki strani
občasno premešamo gobe
prilijemo vino
kuhamo še 1 minuto
odstavimo
dodamo tartufovo maslo
ko se stopi
jed postrežemo

vino: polsuho belo



Zvest Apollonio: **ODALISKA**, akril na platnu (70 × 100 cm), 2006

V.
RIŽOTE



SESTAVINE

300 g riža
9 dl juhe
3 žajbljevi lističi
40 g naribnega sira
60 g masla
70 g črnih tartufov

RIŽOTA S SUROVIM MASLOM IN TARTUFI



PRIPRAVA

v ponvi eno minuto pražimo riž
postopoma dolivamo juho
ob stalnem mešanju kuhamo 18 minut
po potrebi solimo
odstavimo
dodamo sveže maslo
posujemo s sirom
premešamo
naribamo črne tartufe
postrežemo

vino beli pinot

SESTAVINE

300 g riža
70 g pancete
1 granatno jabolko
9 dl vrele vode
sol, poper
50 g črnih tartufov
30 g naribane sira
30 g masla

RIŽOTA Z GRANATNIM JABOLKOM IN TARTUFI



PRIPRAVA

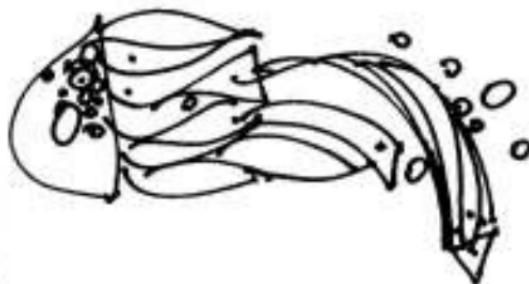
panceto narežemo na kocke
v kozici 2 minuti pražimo
dodamo riž in prilijemo vrelo vodo
ob stalnem mešanju kuhamo 15 minut
solimo in popramo
dodamo zrna granatnega jabolka
kuhamo še 3 minute
odstavimo
dodamo maslo in sir
premešamo
nalistamo tartufe
postrežemo

vino *sivi pinot*

SESTAVINE

200 g riža
200 g repe
2 žlici naribanega hrena
80 g pancete
30 g naribanega sira
sol, poper
60 g črnih tartufov
9 dl vode

RIŽOTA S HRENOM IN TARTUFI



PRIPRAVA

na kocke narežemo olupljeno repo in panceto
ki jo 2 minuti pražimo v ponvi
dodamo repo in 1 kozarec vode
pokrito kuhamo 15 minut
dodamo riž in dolivamo vrelo vodo
med stalnim mešanjem kuhamo 10 minut
vmešamo hren in kuhamo 5 minut
dodamo sir
dobro premešamo in kuhamo še 3 minute
odstavimo
na rižoto naribamo tartufe
postrežemo

vino *sivi pinot*

SESTAVINE

300 g riža
200 g zelene v gomolju
40 g masla
sol, poper
40 g naribane sira
50 g belih tartufov
9 dl vode

RIŽOTA Z ZELENO



PRIPRAVA

maslo v ponvi razpustimo
dodamo naribano zeleno
dušimo 10 minut
dodamo riž
dolijemo vrelo vodo
med stalnim mešanjem kuhamo 15 minut
solimo in popramo
kuhamo še 3 minute
odstavimo
potresemo s sirom
premešamo
dodamo tanko nalistane tartufe
postrežemo

vino sauvignon

SESTAVINE

300 g riža
50 g masla
1 korenček
 $\frac{1}{2}$ čebule
6 slanih sardel
30 g naribane sira
sol, poper
60 g črnih tartufov
9 dl vode

RIŽOTA S SLANIMI SARDELAMI



PRIPRAVA

v ponvi raztopimo 25 g masla
primešamo na kocke narezan korenček
in tanko narezano čebulo
na zmernem ognju dušimo 5 minut
dodamo riž
počasi prlijemo vrelo vodo
med stalnim mešanjem kuhamo 15 minut
dodamo tanko narezane sardele
solimo in popramo
kuhamo še 3 minute
odstavimo
potresemo s sirom
dodamo preostalo maslo
dobro premešamo
ob koncu potresemo z naribanimi tartufi

vino cviček

SESTAVINE

300 g riža
80 g rukole
30 g masla
40 g naribane sira
sol, poper
50 g belih tartufov
9 dl vode

RIŽOTA Z RUKOLO



PRIPRAVA

rukolo otrebimo in operemo
jo drobno narežemo
v ponvi razpustimo maslo
dodamo rukolo
4 minute dušimo
dodamo riž in prilijemo vrelo vodo
med stalnim mešanjem kuhamo 15 minut
solimo in popramo
potrešemo s sirom
kuhamo še 3 minute
odstavimo
na jed tanko nalistamo tartufe
ponudimo

vino chardonnay

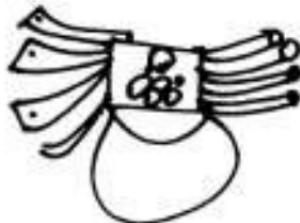
SESTAVINE

250 g riža
4 sveže klobase
40 g masti
7,5 dl kokošje juhe
40 g naribanega sira
sol, poper
60 g črnih tartufov

RIŽOTA, KLOBASE IN TARTUFI

PRIPRAVA

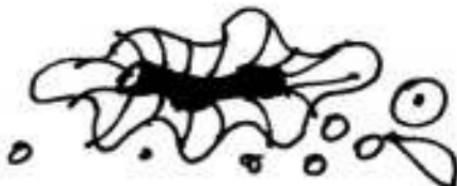
ponev segrejemo
vanjo stresemo riž
in ga pražimo 1 minuto
počasi prilivamo juho
ob stalnem mešanju kuhamo 15 minut
po potrebi solimo
popramo
kuhamo še 3 minute
odstavimo
potresememo s sirom
in dobro premešamo
preložimo v krožnike
klobase 10 minut pečemo na masti
odstavimo
in na vsak krožnik riža položimo klobaso
prelijemo z malo masti
na jed naribamo tartufe
postrežemo



SESTAVINE

300 g riža
2 jajčna rumenjaka
30 g masla
9 dl juhe
sol, poper
50 g naribane sira
40 g belih tartufov

RIŽOTA S TARTUFI IN JAJCİ



PRIPRAVA

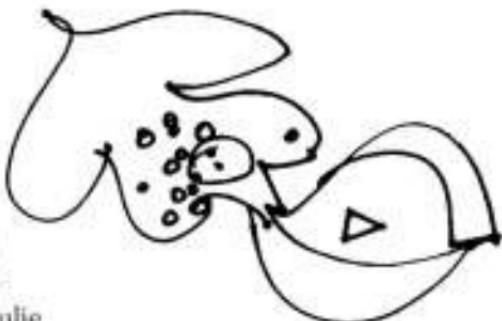
maslo razpustimo
dodamo riž
zelo počasi prilivamo juho
ob stalnem mešanju kuhamo 15 minut
popramo in po potrebi solimo
vmešamo jajčna rumenjaka
kuhamo še 3 minute
odstavimo
potresememo s sirom
dobro premešamo
na jed nalistamo tartufe in postrežemo

vino *sivi pinot*

SESTAVINE

250 g riža
300 g očiščene in na 6 cm dolge kose narezane jegulje
sol, poper
50 g belih tartufov
30 g masla
1 žlica oljčnega olja
5 sardelnih filetov
9 dl vode

RIŽOTA LJUBEZNI



PRIPRAVA

v kozici razpustimo maslo
prilijemo olje in segrejemo
dodamo narezane kose jegulje
in pražimo 5 minut
dodamo riž in počasi dolijemo 7,5 dl vrele vode
dodamo tanko narezane slane ribe
solimo in popramo
na zmernem ognju
ob stalnem mešanju kuhamo 18 minut
odstavimo
povrhу tanko nalistamo tartufe
postrežemo

Gospa Marija nam je zaupala, da je vsakokrat, ko je možu pripravila to dobroto, večerji sledila nepozabna noč.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

300 g riža
600 g mušol (noetovih barčic)
sol
40 g masla
9 dl ribje juhe
60 g črnih tartufov

RIŽOTA IZ MUŠOL



PRIPRAVA

školjke dobro očistimo
v ponev vlijemo 1 dl vode
v njej 2 minuti kuhamo mušole
dodamo riž
prilijemo juho
ko zavre
kuhamo še 15 minut
po potrebi solimo
kuhamo še 2 minuti
odstavimo
na jed nalistamo tartufe
postrežemo

vino sivi pinot

SESTAVINE

300 g riža
drobnjak
60 g svežega masla
50 g naribanega sira
sol
40 g belih tartufov
9 dl vode

RIŽ NA BELO S TARTUFI



PRIPRAVA

ponev segrejemo
dodamo riž in ga pražimo 1 minuto
prilijemo vrelo vodo
ob stalnem mešanju kuhamo 15 minut
solimo
kuhamo še 3 minute
odstavimo
primešamo maslo
potresemo s sirom in dobro premešamo
nato potresemo
z drobno narezanim drobnjakom
na jed nalistamo tartufe
premešamo in ponudimo

vino rebula



Zvest Apollonio: **NOĆ IN DAN**, akril na platnu (80 × 120 cm), 2005

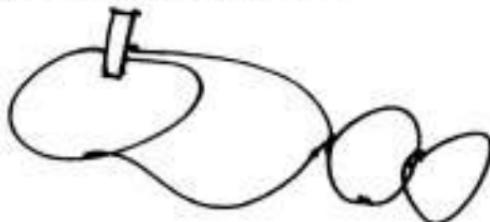
VII.
TARTUFI Z JAJCI, FRTALJE



SESTAVINE

4 cela jajca
2 jajčna rumenjaka
5 dl mleka
2,5 dl sladke smetane
1 čebula
60 g naribanega trdega sira grana
1 žlica sesekljanih žajbljevih listov
1 vejica rožmarina
30 g masla
sol, poper
40 g belih tartufov

PRABABIČIN PUDING



PRIPRAVA

narezano čebulo v maslu zlatorumeno popražimo
v skledi stepemo jajca in rumenjaka
prilijemo mleko in smetano
rahlo premešamo
dodamo sir in zelišča
solimo in popramo
dodamo tanko narezane tartufe
dobro premešamo
primešamo čebulo
jed vlijemo v model za puding
30 minut pečemo v pečici
ogreti na 200 °C

vino polsuho belo

SESTAVINE

4 jajca
60 g črnih tartufov
sol, poper
30 g masla

FRTALJA S ČRNIMI TARTUFI



PRIPRAVA

v skledi na rahlo razžvrkljamo jajca
solimo in popramo
vmešamo $\frac{3}{4}$ na lističe narezanih tartufov
v ponvi popražimo maslo
dodamo jajčno zmes
ko se zgosti
premešamo
odstavimo
na frtaljo narežemo preostale tartufe in ponudimo

vino *sauvignon*

SESTAVINE

4 jajca
1 čebula
1 strok česna
40 g belih tartufov
sol, poper
30 g masla

FRTALJA S ČEBULO, ČESNOM IN TARTUFI



PRIPRAVA

v kozici segrejemo maslo
dodamo drobno narezano čebulo in česen
dušimo 4 minute
v skodeli stepemo jajca
solimo in popramo
dodamo nalistane tartufe
premešamo in polijemo po čebuli
počakamo 1 minuto, da se zmes zgosti
premešamo
kuhamo še 1 minuto

vino *zelen*

SESTAVINE

4 jajca
jetra enega piščanca
sol, poper
30 g masla
60 g črnih tartufov

FRTALJA Z JETRI IN TARTUFI



PRIPRAVA

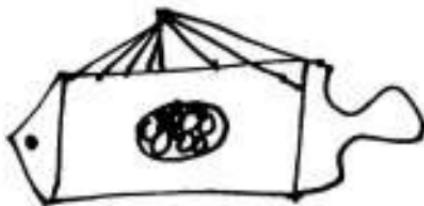
v skledi dobro stepemo jajca
jetra tanko narežemo
vmešamo v jajca
dodamo nalistane tartufe
solimo in popramo
rahlo premešamo
v ponvi segrejemo maslo
dodamo jajčno zmes
počakamo 1 minuto
da se zgosti
premešamo
kuhamo še 1 minuto

vino polsladko belo

SESTAVINE

4 jajca
40 g ovčjega sira
40 g kozjega sira
40 g belih tartufov
2 žlici mleka
40 g masla
sol, poper

FRTELJA S SIROM IN TARTUFI



PRIPRAVA

v skledi na rahlo razžvrkljamo jajca
dodamo nariban ovčji in kozji sir
nalistane tartufe in mleko
solimo in popramo
počasi premešamo
v ponev s popraženim maslom
vlijemo jajčno zmes
pečemo po 3 minute na vsaki strani
odstavimo in postrežemo

vino malvazija

SESTAVINE

200 g repkov morskih kozic
4 jajca
sol, poper
2 žlizi moke
3 žlice oljčnega olja
40 g belih tartufov

FRTALJA S KOZICAMI IN TARTUFI



PRIPRAVA

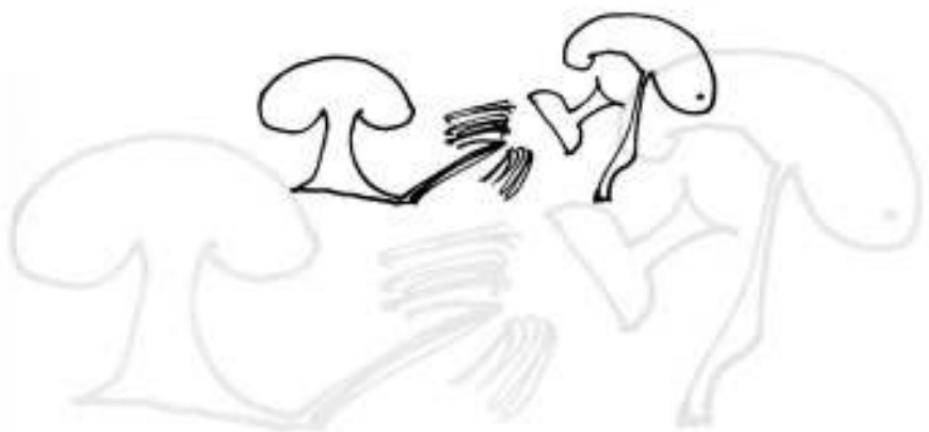
repke kozic povajamo v moki
3 minute cvremo v vrelem olju
odstavimo in vzamemo iz olja
razžvrkljamo jajca
solimo in popramo
dodamo rahlo ohlajene repke
in tanko narezane tartufe
v ponvi segrejemo olje
prilijemo jajčno zmes
cvremo 4 minute

vino sivi pinot



Zvest Apollonio: **PAR**, akril na plátnu (50 × 70 cm), 2003

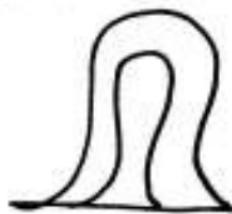
VII.
GOBE



SESTAVINE

4 srednje veliki jurčki
12 listov kostanja
peteršilj
2 stroka česna
sol, poper
40 g belih tartufov
2 žlici oljčnega olja

GOBE PO PLANINSKO



PRIPRAVA

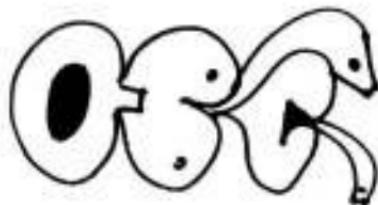
skupaj drobno sesekljamo peteršilj in česen
očistimo jurčke in jim odstranimo bet
z maslom premažemo pekač
vanj zložimo kostanjeve liste
v ponvi segrejemo 1 žlico oljčnega olja
vanjo položimo klobuke s spodnjim delom navzgor
kuhamo 4 minute
odstavimo
klobuke preložimo na kostanjeve liste
potresemo s peteršiljem in česnom
solimo in popramo
polijemo s preostalim oljem
12 minut pečemo v pečici
ogreti na 220 °C
postrežemo na servirnem krožniku
na katerega smo najprej zložili liste in nato gobe
povrhu nalistamo tartufe in ponudimo

vino cviček

SESTAVINE

400 g jurčkov
40 g belih tartufov
100 g parmezana
sol, poper
2 žlici oljčnega olja
sok pol limone

SOLATA IZ JURČKOV IN TARTUFOV



PRIPRAVA

gobe očistimo
narežemo na tanke lističe
zložimo na servirni krožnik
solimo in popramo.
sir narežemo na lističe
ga potresememo po gobah
zabelimo z limoninim sokom in oljčnim oljem
dodamo tanko nalistane tartufe

vino sauvignon

SESTAVINE

400 g karžljev
sok 1 limone
2 žlici oljčnega olja
1 strok česna
4 slane sardele
1 noževa konica gorčice
sol, poper
40 g belih tartufov

KARŽLJI Z BELIMI TARTUFI



PRIPRAVA

gobe narežemo
položimo na servirni krožnik
iz limone
olja
česna
pretlačenih slanih rib
in gorčice
pripravimo polivko
in jo z žlico polijemo po gobah
na jed nalistamo še tartufe
postrežemo

vino *sivi pinot*

SESTAVINE

500 g karžljev
120 g nanoškega sira
sol, poper
60 g črnih tartufov
olje
kis

KARŽLJI V SOLATI S TARTUFI



PRIPRAVA

karžlje dobro očistimo
jih tanko narežemo
zložimo na servirni krožnik
solimo in popramo
na gobe zložimo nalistan sir
zabelimo z oljem in kisom
na jed naribamo tartufe
postrežemo

vino rosé



Zvest Apollonio: **SONCE JE**, akril na platnu (70 × 100 cm), 2005

VIII.
TESTENINE, NJOKI



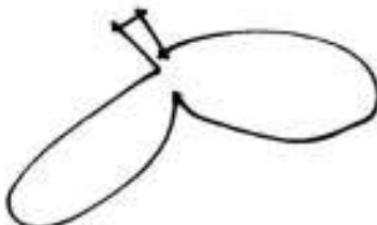
SESTAVINE

500 g špagetov
4 žlice oljčnega olja
4 stroki česna
40 g belih tartufov
1 pekoča paprika
50 g naribanega sira
sol

ŠPAGETI S ČESNOM, OLJEM IN TARTUFI

PRIPRAVA

sir in tartufe naribamo
premešamo in spravimo
v dobro zaprt steklen kozarec
za 24 ur postavimo v hladilnik
testenine skuhamo v slanem kropu
odcedimo
stresemo v skledo
medtem v ponev vlijemo olje
dodamo drobno narezan česen
na koščke narezano papriko
1 minuto cvremo
odstavimo
polijemo po testeninah
na jed potresemo sir s tartufi
premešamo
postrežemo



vino polsladka penina

SESTAVINE

500 g domaćih fužev

40 g masla

1 dl sladke smetane

50 g naribane sira

50 g belih tartufov

1 žlica oljčnega olja

sol

FUŽI S TARTUFI



PRIPRAVA

testenine 4 minute kuhamo v slanem kropu

jih odcedimo in prestavimo v skledo

prelijemo z oljem

v manji kozici raztopimo maslo

dodamo smetano in počasi segrejemo

dodamo sir in premešamo

odstavimo in zlijemo na fuže

povrhу nalistamo tartufe

postrežemo

vino *refošk*

SESTAVINE

500 g fužev
3 žlice oljčnega olja
2 stroka česna
60 g slanih sardel
50 g naribane sira
40 g belih tartufov
sol

FUŽI S TARTUFI IN SLANIMI SARDELAMI



PRIPRAVA

testenine stresemo v 2,5 l slane vrele vode
medtem ko se kuhajo
v ponvi segrejemo olje in česen
ki ga odstranimo
ko se zlatoobarva
dodamo slane ribe
jih pretlačimo z vilicami
nalistamo tartufe
pražimo 30 sekund
testenine odcedimo
preložimo v skledo
prelijemo z omako iz tartufov
potresememo s sirom
premešamo
ponudimo

vino refošk

SESTAVINE

500 g domačih fužev
4 fileti slanih sardel
40 g belih tartufov
3 žlice oljčnega olja
sol

SOLINARJEVI FUŽI



PRIPRAVA

testenine stresemo v 2,5 l slane vrele vode
kuhamo 4 minute
odcedimo
preložimo v skledo
medtem
v vročem olju 30 sekund pražimo
drobno narezane slane ribe
dodamo nalistane tartufe
pražimo še 15 sekund
odstavimo
potresememo po testeninah
postrežemo

vino malvazija

SESTAVINE

500 g špagetov

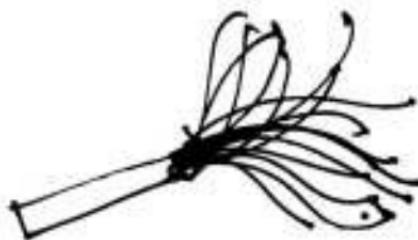
50 g belih tartufov

6 slanih sardel

80 g masla

sol

ROZALIJINI ŠPAGETI



PRIPRAVA

v slani vodi skuhamo testenine

jih odcedimo

stresemo na servirni krožnik

v ponvi raztopimo maslo

dodamo slane ribe

jih pretlačimo z vilicami

pražimo 1 minuto

nalistamo tartufe

pražimo še 30 sekund

odstavimo in potresememo po testeninah

postrežemo

vino malvazija

SESTAVINE

1 kg krompirja
250 g bele moke
1 jajce
40 g belih tartufov
60 g naribane sira
80 g masla

NJOKI S TARTUFI



PRIPRAVA

krompir kuhamo 35 minut
ga olupimo in pretlačimo
ko je napol ohlajen
mu primešamo jajce in moko
zamesimo njoke
kuhamo jih v 2,5 l slane vode
dokler ne priplavajo na površje
odcedimo jih in stresemo v skledo
potresemo s sirom
v manjši ponvi razpustimo maslo
dodamo nalistane tartufe
pražimo 10 sekund
odstavimo
polijemo po njokih

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg krompirja
300 g moke
1 jajce
1 žlica olja
sol
300 g gosjih jeter
80 g gosje masti
sol, poper
0,5 l belega vina
40 g belih tartufov



NJOKI Z GOSJIMI JETRI IN TARTUFI

PRIPRAVA

cel krompir kuhamo 35 minut
ga olupimo in pretlačimo
ko je napol ohlajen
dodamo jajca, olje in moko
umesimo testo in oblikujemo njoke
1 minuto jih kuhamo v 2,5 l slanega kropa
s penovko jih vzamemo iz vode
in stresemo v skledo
gosja jetra narežemo na lističe
v ponvi segrejemo mast
dodamo jetra
cvremo 3 minute
prilijemo vino
solimo in popramo
dušimo 1 minuto
odstavimo
nalistane tartufe potresemo po njokih
postrežemo

vino modra frankinja

SESTAVINE

800 g njokov
50 g belih tartufov
2 sveži klobasi
1 jajce
50 g naribanega sira
40 g masla
sol
1 ščepet cimeta

NJOKI S KLOBASO IN TARTUFI



PRIPRAVA

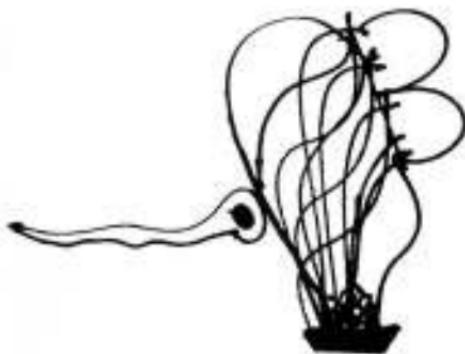
v ponvi razpustimo maslo
dodamo razkosamo klobaso
odišavimo s cimetom
na zmernem ognju pražimo 8 minut
medtem njoke skuhamo v slanem kropu
jih odcedimo in stresemo v skledo
dodamo razžvrkljano jajce in sir
premešamo
na klobaso nalistamo tartufe
pražimo še 30 sekund
odstavimo
potresememo po njokih
postrežemo

vino teran

SESTAVINE

500 g rezancev
2 stroka česna
1,5 dl sladke smetane
sol
60 g črnih tartufov

TESTENINE S TARTUFI À LA PERIGORD



PRIPRAVA

dan pred pripravo jedi nalistamo tartufe v smetano
premešamo
postavimo na hladno
zavremo slano vodo
jo odišavimo s česnom
v vodo stresemo testenine
jih skuhamo *al dente*
odcedimo
prestavimo v skledo
prelijemo s smetano in tartufi
premešamo
ponudimo

vino sivi pinot

SESTAVINE

500 g domaćih testenin
40 g belih tartufov
100 g pršuta
80 g naribanega ovčjega sira
sol, poper
20 g peteršilja

TESTENINE S TARTUFI



PRIPRAVA

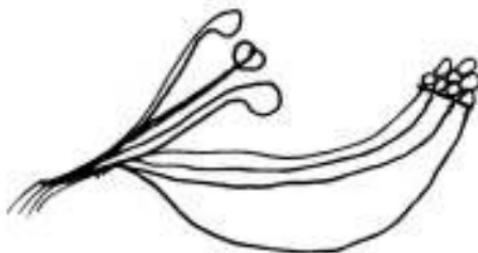
peteršilj sesekljamo
pršut narežemo na lističe
v ponvi raztopimo maslo
dodamo pršut in pražimo 1 minuto
dodamo tartufe in peteršilj
ter pražimo še 1 minuto
popopramo in odstavimo
medtem testenine skuhamo v slani vodi
odcedimo in prestavimo v skledo
prelijemo z omako iz tartufov
potresememo s sirom
premešamo in postrežemo

vino suha penina

SESTAVINE

400 g testenin za lazanje
600 g pora
30 g masla
5 dl mleka
30 g moke
sol, poper
100 g naribane sira
60 g črnih tartufov
2 žlici oljčnega olja

LAZANJA S POROM IN TARTUFI



PRIPRAVA

beli del pora narežemo na kolobarje
in jih v manjši kozici na olju 20 minut počasi dušimo
solimo in popramo
iz masla, moke in mleka pripravimo bešamel
z maslom namažemo pekač
na dno zložimo plast testenin
nato plast pora, bešamela in polovico sira
dodamo tanko nalistane tartufe
pokrijemo z drugo polovico testenin, pora, bešamela in sira
za 25 minut postavimo v pečico
ogreto na 250 °C

vino malvazija

SESTAVINE

400 g bele moke
 3 jajca
 1 žlica oljčnega olja
 Za dodelavo
 50 g orehovih jedrc
 40 g naribane sira
 40 g belih tartufov
 3 žlice olivnega olja

Za nadev

150 g mesa kuhané polenovky
 50 g kuhanega krompirja
 1 strok česna
 2 žlici moke
 1 jajce

RAVIOLI S POLENOVKO IN TARTUFI**PRIPRAVA**

iz moke, jajc in olja umesimo gladko testo
 za nadev zmešamo
 polenovko, pretlačen krompir, česen in preostalo moko
 testo razvaljamo 3 mm debelo
 izrežemo 6×12 cm velike pravokotnike
 na prvo polovico pravokotnika damo malce nadeva
 pokrijemo z drugo polovico testa
 in oblikujemo raviole
 (testo okrog nadeva s prstom stisnemo)
 raviole 3 minute kuhamo v slanem kropu
 s penovko jih previdno pobremo
 in zložimo na servirni krožnik
 potresemos s sirom
 v ponvi segrejemo olje
 dodamo drobno narezana orehova jedrca
 pražimo 1 minuto
 dodamo nalistane tartufe
 še 1 minuto pražimo na živahnem ognju
 odstavimo in s prelivom zabelimo raviole



SESTAVINE

400 g svežih testenin
50 g kozjega sira
50 g skute
50 g kuhanega krompirja
50 g belih tartufov
90 g masla
50 g naribanevega sira
sol, poper



RAVIOLI S KOZJIM SIROM IN TARTUFI

PRIPRAVA

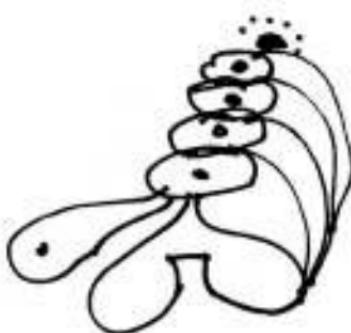
pretlačen krompir damo v skledo
dodamo kozji sir, skuto
in 15 g nalistanih tartufov
solimo, popramo
gladko umešamo
testo razvaljamo
izrežemo pravokotnike
v sredino vsakega položimo
za oreh tartufovega nadeva
oblikujemo raviole
v osoljeni vreli vodi jih kuhamo 3 minute
s penovko jih poberemo
in zložimo na servirni krožnik
prelijemo z vročim maslom
in preostalimi nalistanimi tartufi
ponudimo

vino polsuha penina

SESTAVINE

450 g bele moke
2 jajci
12 ostrig
2 žlici oljčnega olja
30 g masla
40 g belih tartufov

RAVIOLI Z OSTRIGAMI IN TARTUFI



PRIPRAVA

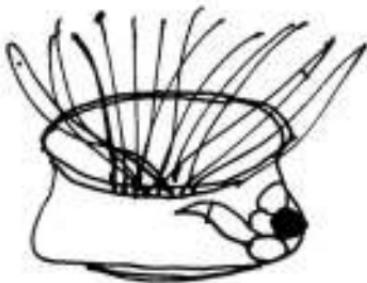
ostrige odpremo
odstranimo mehko telo
in ga razpolovimo
iz moke, jajc in malo vode ostrig
gladko umesimo testo
ga razvaljamo 3 mm debelo
in izrežemo na 5×10 cm velike pravokotnike
na polovico pravokotnika položimo pol ostrige
pokrijemo z drugo polovico testa
in oblikujemo kvadrat
(testo okrog nadeva s prstom stisnemo)
v 2 l slane vode in preostali vodi ostrig
2 minuti kuhamo raviole
previdno odcedimo in zložimo na krožnike
olje in maslo segrejemo
dodamo nalistane tartufe
pražimo 30 sekund
odstavimo in prelijemo po raviolih

vino chardonnay

SESTAVINE

400 g špagetov
80 g masla
60 g naribanege ovčjega sira
50 g belih tartufov
sol

ŠPAGETI S TARTUFI



PRIPRAVA

špagete skuhamo v slanem kropu
odcedimo in stresemo v skledo
posujemo s sirom
dodamo maslo in premešamo
nalistamo tartufe
postrežemo

vino suha penina

SESTAVINE

400 g špagetov
40 g belih tartufov
2 stroka česna
3 žlice oljčnega olja
sol, poper

ŠPAGETI S ČESNOM IN TARTUFI



PRIPRAVA

špagete skuhamo v slani vreli vodi
odcedimo in stresemo na servirni krožnik
medtem v kozici segrejemo olje in česen
ko česen porumeni
ga odstranimo
v olje nalistamo tartufe
popopramo
pražimo 10 sekund
odstavimo in s prelivom zabelimo testenine

vino rosé

SESTAVINE

400 g rezancev
0,8 dl sveže sladke smetane
60 g naribane sira
40 g črnih tartufov
sol, poper

REZANCI S TARTUFI



PRIPRAVA

špagete skuhamo v slani vodi
odcedimo in stresemo v skledo
smetano malce segrejemo
solimo in popramo
odstavimo
rezance posujemo s sirom
prelijemo s smetano
povrhu nalistamo tartufe
premešamo in postrežemo

vino *sivi pinot*

SESTAVINE

500 g domačih rezancev
100 g masla
70 g naribane sira
50 g belih tartufov
16 zrn rožnatega popra
sol

REZANCI S TARTUFI IN ROŽNATIM POPROM



PRIPRAVA

rezance skuhamo v slani vodi
odcedimo in stresemo v skledo
potresemo s sirom
dodamo maslo in premešamo
povrhu nalistamo tartufe
dodamo zrna popra
postrežemo

vino *cabernet sauvignon*



Zvest Apollonio: **NAPLAVINA**, akril na platnu (70 × 100 cm), 2005

TARTUFI IN VINO

IX.
PERUTNINA



SESTAVINE

1 izvotljen gosji vrat
80 g pehtrana
200 g zrele skute
200 g sveže skute
40 g belih tartufov
sol

GOSJI VRAT S SKUTO, PEHTRANOM IN TARTUFI



PRIPRAVA

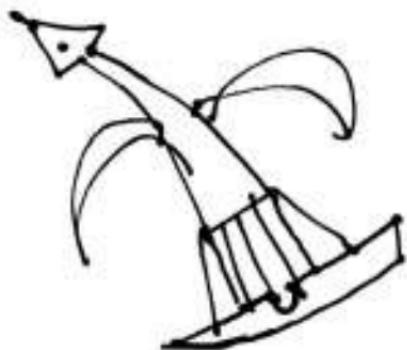
pehtran drobno narežemo
ga umešamo v skuto
dodamo nalistane tartufe
dobro premešamo
z nadevom napolnimo gosji vrat
ga na obeh koncih zašijemo
vrat 1 uro kuhamo v 2,5 l malo osoljene vode
odstavimo
previdno vzamemo gosji vrat iz vode
ga pustimo počivati 10 minut
narežemo na 1,5 cm debele rezine
ponudimo kot prilogo h gosjemu mesu

vino modra frankinja

SESTAVINE

4 gosji fileji (po 120 g vsak)
50 g gosje masti
sol, poper
40 g belih tartufov

GOSJI FILE V PONVI



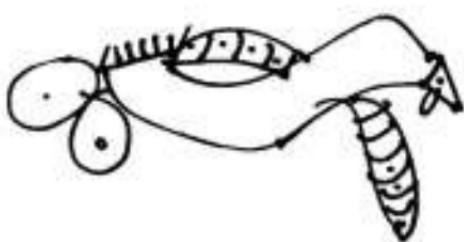
PRIPRAVA

gosjo mast v ponvi razpustimo
dodamo fileje
solimo in popramo
pečemo po 3 minute na vsaki strani
odstavimo
povrhu nalistamo tartufe
postrežemo.

vino metliška črnina

SESTAVINE

4 piščančji fileji
160 g konic divjih špargljev
40 g belih tartufov
oljčno olje
bela moka
drobtine
sol, poper
40 g masla



PIŠČANČJI FILE S TARTUFI

PRIPRAVA

šparglje skuhamo
v ponvi segrejemo 20 g masla
dodamo šparglje
solimo in popramo
pražimo 2 minuti
odstavimo
medtem solimo in popramo fileje
jih na obeh straneh pomokamo
pomočimo v jajca
in nato v drobtine
v kozici segrejemo olje
zlato ovvrte fileje
zložimo na servirni krožnik
na vsak file damo malo špargljev
in nalistanih tartufov
ostale šparglje
ocvremo na preostalem maslu
odstavimo
potresememo po filejih

vino *refošk*

SESTAVINE

1 kokoš (1,6 kg)
40 g belih tartufov
1 por
1 rebro zelene
1 korenček
1 čebula
sol
5 zrn popra

KOKOŠ S TARTUFI



PRIPRAVA

dan pred pripravo jedi
kokoš znotraj malo osolimo
in nadevamo z nalistanimi tartufi
v večjo posodo nalijemo 1 l vode
vanjo položimo kokoš
jo obložimo s porom, zeleno,
korenjem in čebulo
solimo
dodamo poper
na zmernem ognju
pokrito kuhamo 2 uri
odstavimo
kokoš razkosamo
in postrežemo

vino teran

SESTAVINE

8 prepelic
40 g masti
8 rezin pancete
8 žajbljevih listov
sol, poper
2 dl mleka
40 g belih tartufov

PREPELICE S TARTUFI

PRIPRAVA

v vsako prepelico
vstavimo žajbljev list
in jo ovijemo s panceto
mast v ponvi raztopimo
vanjo zložimo prepelice
solimo in popramo
na šibkem ognju prazimo
po 15 minut na vsaki strani
prilijemo mleko
kuhamo še 20 minut
povrhu nalistamo tartufe
odstavimo
pokrijemo
in počakamo 4 minute
postrežemo

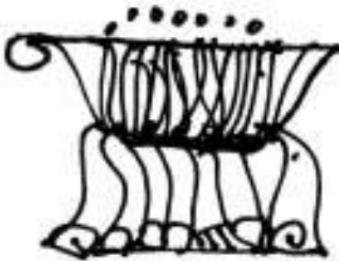


vino merlot

SESTAVINE

8 prepelic
40 g masti
8 rezin pancete
50 g črnih tartufov
sol, poper
1 dl belega vina

PREPELICE V PONVI



PRIPRAVA

vsako prepelico nadevamo
z malo nalistanih tartufov
jo ovijemo s panceto
mast v ponvi razpustimo
vanjo zložimo prepelice
solimo in popramo
na nizkem ognju pražimo
po 15 minut na vsaki strani
prilijemo vino
kuhamo še 15 minut
odstavimo in postrežemo

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

12 prepelic
140 g mladega ovčjega sira
6 rezin pancete (10×25 cm)
4 žlice oljčnega olja
50 g belih tartufov
sol

PREPELICE POD ŽERJAVICO



PRIPRAVA

sir na strgalniku grobo naribamo
tartufe srednje tanko naribamo na sir
zmešamo tartufe in sir
z zmesjo nadevamo prepelice
jih na zunanji strani osolimo
razpolovimo rezine pancete
ovijemo prepelice
v glineno posodo vlijemo olje
vanjo zložimo prepelice
čez poveznemo železno pokrovko
obložimo z žerjavico in pepelom
kuhamo 1 uro

vino metliška črnina

SESTAVINE

1 kg teletine v kosu za pečenje
sol
70 g poletnih tartufov
1 l mleka
30 g masla

TELEČJA PEČENKA



PRIPRAVA

meso z nožem prebodemo
tanko nalistamo tartufe
in z njimi pretaknemo meso
v posodo damo maslo in meso
solimo
na zmernem ognju pražimo 25 minut
prilijemo mleko
kuhamo še 1 uro

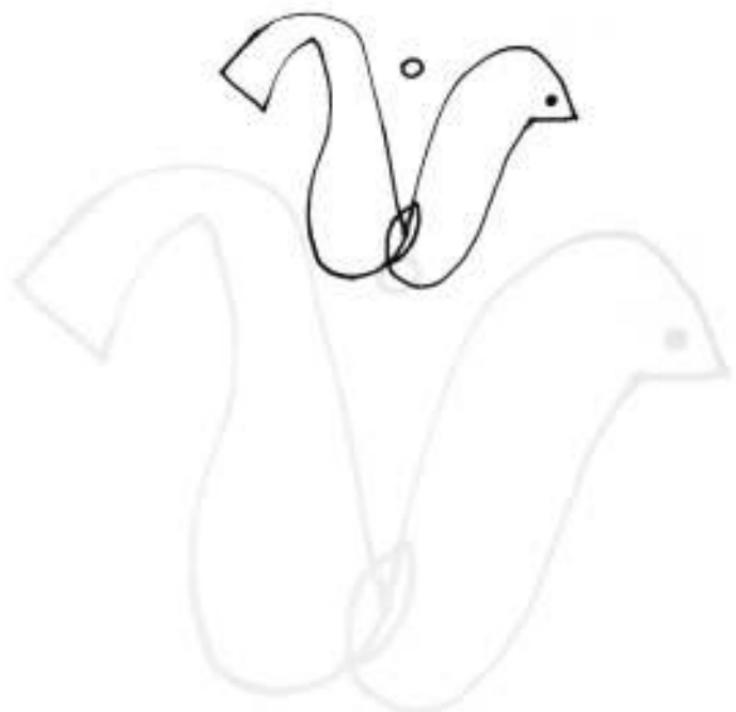
vino cabernet sauvignon

3. júní 2005



Zvest Apollonio: **IN BIK**, akril na platnu (50 × 70 cm), 2005

X.
MESO



SESTAVINE

1 kg jagnjetine
700 g krompirja
1 čebula
1 dl oljčnega olja
1 vejica rožmarina
1 lovorjev list
60 g črnih tartufov
sol, poper

JAGNJE PO ISTRSKO

PRIPRAVA

jagnje razrežemo na 4 kose
krompir olupimo
razpolovimo
čebulo olupimo
in razrežemo na 4 kose
glineno posodo namažemo s slanino
vanjo zložimo meso
ga obložimo s krompirjem in čebulo
segreljemo olje
ga polijemo po mesu
solimo in popramo
odišavimo z rožmarinom in lovorjem
dodamo na četrtine narezane tartufe
čez poveznemo glineno pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 1 uro in pol



vino refošk

SESTAVINE

1 kg jagnjetine
500 g regrata
300 g rukole
1 strok česna
50 g črnih tartufov
sol, poper
2 jabolki

JAGNJE Z REGRATOM IN RUKOLO



PRIPRAVA

železno kozico namažemo s slanino
po dnu potresememo najprej regrat
in nato rukolo
dodamo česen
zabelimo s slanino
narezano na kocke
dodamo meso
solimo in popramo
ob rob posode položimo celi jabolki
dodamo na četrtnine narezane tartufe
čez poveznemo glineno pokrovko
obložimo z žerjavico in pepelom
kuhamo 2 uri

vino *refošk*

SESTAVINE

800 g jagnječjega mesa
200 g divjih špargljev
200 g koprive
200 g regrata
200 g kislice
2 stroka česna
100 g pancete
sol, poper
1 dl belega vina
50 g črnih tartufov

JAGNJE PO KMEČKO



PRIPRAVA

železno kozico namažemo s slanino
vanjo zložimo meso
ga obložimo z očiščeno in narezano zelenjavou
potresememo s tanko narezano panceto
odišavimo s česnom
solimo in popramo
prilijemo vino
dodamo na četrtine narezane tartufe
čez poveznemo železno pokrovko
obložimo z žerjavico in pepelom
kuhamo 1 uro in pol

vino *cabernet sauvignon*

SESTAVINE

1 kg telečjega mesa s trebušnega dela za pečenje
100 g pršutā
50 g belih tartufov
50 g kozjega sira
50 g masla
sol, poper

PEČENKA S PRŠUTOM



PRIPRAVA

na meso zložimo pršut, nalistane tartufe in sir
 мало посолимо
zvijemo v rulado in zvežemo
v posodi raztopimo maslo
vanjo položimo rulado
solimo in popramo
meso na zmernem ognju
kuhamo 1 uro in občasno obračamo

vino merlot

SESTAVINE

4 telečji rezki
2 žlici oljčnega olja
sol, poper
60 g črnih tartufov

TELEČJI ZREZEK S ČRNIMI TARTUFI



PRIPRAVA

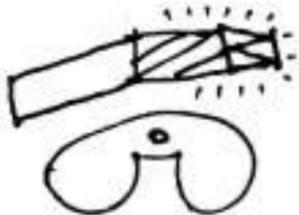
v ponvi segrejemo olje
vanjo zložimo rezke
solimo in popramo
na močnem ognju rezke pečemo
po 3 minute na vsaki strani
povrhu nalistamo tartufe
pečemo še 30 sekund
odstavimo in postrežemo

vino cabernet franc

SESTAVINE

1 kg kozličjega mesa
700 g krompirja
1 čebula
2 stroka česna
sol, poper
50 g masti
50 g belih tartufov

KOZLIČEK POD ŽERJAVICO



PRIPRAVA

meso razkosamo
krompir olupimo in razrežemo na koščke
glineno posodo namažemo s slanino
vanjo zložimo meso in krompir
odišavimo s česnom in čebulo
solimo in popramo
segrejemo mast
in jo polijemo po mesu
nalistamo tartufe
čez poveznemo
železno zvonasto pokrovko
obložimo z žerjavico
kuhamo 1 uro in pol

vino – metliška črnina

SESTAVINE

1 kg kozličjega mesa
600 g listov lepnice
50 g masla
sol, poper
1 vejica majarona
1 strok česna
50 g črnih tartufov

KOZLIČEK Z LEPNICO



PRIPRAVA

železno posodo namažemo s slanino
očiščeno lepnico zložimo na dno posode
vanjo položimo meso
segrejemo mast in z njo prelijemo meso
solimo in popramo
odišavimo z majaronom in česnom
prilijemo 1 dl vode
dodamo nalistane tartufe
čez povezniemo železno pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 2 uri

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

400 g govejega fileja
sok 1 limone
sol, poper
100 g parmezana
70 g črnih tartufov

CARPACCIO S ČRNIMI TARTUFI



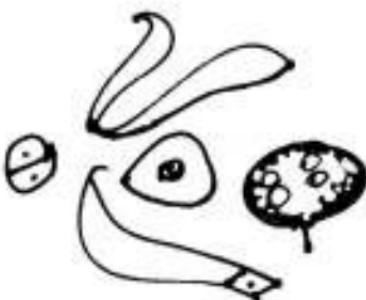
PRIPRAVA

meso narežemo na zelo tanke rezine
in jih zložimo na servirni krožnik
limonin sok enakomerno polijemo po mesu
solimo in popramo
za 30 minut postavimo na hladno
na rezine mesa narežemo najprej sir
nato še tartufe
ponudimo

vino teran

SESTAVINE

1 zajec
1 vejica rožmarina
1 vejica timijana
1 lovorjev list
1 vejica origana
4 metini listi
700 g paprike
1 dl belega vina
3 žlice oljčnega olja
sol, poper
40 g belih tartufov



ZAJEC S TARTUFI

PRIPRAVA

zajca razkosamo
papriko očistimo in razrežemo
glineno posodo namažemo s slanino
prilijemo olje
v posodo položimo meso
dodamo papriko
odišavimo s timijanom, lovorjem,
rožmarinom, origanom in meto
prilijemo belo vino
solimo in popramo
dodamo na četrtine narezane tartufe
čez poveznemo zvonasto pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 2 uri

vino refošk

SESTAVINE

600 g telečjih jeter

1 čebula

0,6 dl belega vina

sol, poper

40 g belih tartufov

30 g masla

60 g pancete

TELEČJA JETRA



PRIPRAVA

v ponvi raztopimo maslo

dodamo na lističe narezano čebulo

in na kocke narezano panceto

pražimo 1 minuto

dodamo na tanke trakove narezana jetra

na močnem ognju pražimo 3 minute

prilijemo vino

solimo in popramo

kuhamo še 1 minuto

odstavimo

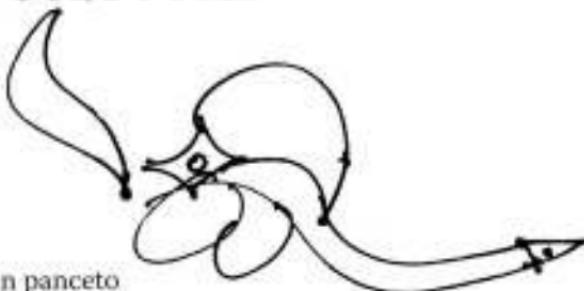
povrhу naribamo tartufe in postrežemo

vino merlot

SESTAVINE

500 g fileja oslovega mesa
60 g rezin pancete
2 žlici oljčnega olja
40 g masla
sol, poper
40 g belih tartufov
0,5 dl tropinovca

OSLOV FILE



PRIPRAVA

skupaj zvijemo meso in panceto
zavežemo z nitjo za kuhanje
narežemo 8 zrezkov
v ponvi segrejemo olje
dodamo zrezke
solimo in popramo
na močnem ognju
pečemo po 3 minute na vsaki strani
prilijemo žganje
pečemo še 1 minuto
da izhlapi
odstavimo
dodamo maslo
ko se stopi
nalistamo tartufe
postrežemo

vino refošk

SESTAVINE

4 goveji zrezki po 100 g
1 dl smetane
40 g belih tartufov
sol, poper
30 g masla

GOVEJI ZREZKI S TARTUFI



PRIPRAVA

smetano zlijemo v skledo
nalistamo tartufe
premešamo
maslo v ponvi raztopimo
dodamo zrezke
solimo in popramo
pečemo po 3 minute na vsaki strani
prilijemo smetano s tartufi
segrevamo 30 sekund (ne sme zavreti)
odstavimo in postrežemo

vino *refošk*

SESTAVINE

1 kg telečjega mesa
3 žlice oljnega olja
2 stroka česna
sol, poper
3 vejice timijana
40 g belih tartufov
1 dl belega vina

DUŠENA TELETINA



PRIPRAVA

meso razkosamo
v kozico damo skupaj olje, meso in česen
odišavimo s timijanom
solimo in popramo
na zmernem ognju dušimo 25 minut
prilijemo vino
kuhamo še 40 minut
in po potrebi dolivamo mlačno vodo
nalistamo tartufe
pokrijemo in kuhamo še 3 minute
odkrijemo in postrežemo

vino merlot

SESTAVINE

700 g teletine
700 g špinače
3 dl mleka
sol, poper
60 g črnih tartufov
50 g masla

TELETINA S ŠPINAČO



PRIPRAVA

s slanino namažemo lončeno posodo
na dno zložimo liste špinače
nanje položimo razkosano meso
prilijemo mleko
zabelimo z maslom
solimo in popramo
odišavimo z razpolovljenimi tartufi
čez poveznemo glineno pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 1 uro in pol

vino *refošk*

SESTAVINE

1 kg teletine
100 g prekajene slanine
1 čebula
2 stroka česna
peteršilj
1 vejica majarona
1 dl belega vina
50 g črnih tartufov

TELETINA S SLANINO



PRIPRAVA

skupaj seseckljamo
slanino, čebulo, česen, peteršilj in majaron
glineno posodo namažemo s slanino
na dno damo seseckljano zmes
nanjo položimo teletino
solimo in popramo
prilijemo vino
dodamo na četrtine narezane tartufe
čez postavimo železno zvonasto pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 1 uro in pol

vino merlot

SESTAVINE

4 telečji medaljoni po 110 g

100 g masla

sol, poper

bela moka

80 g črnih tartufov

TELEČJI MEDALJONI S PRAŽENIM MASLOM



PRIPRAVA

medaljone pomokamo
v ponvi segrejemo maslo
dodamo medaljone
solimo in popramo
na močnem ognju
pečemo po 3 minute na vsaki strani
odstavimo medaljone
jih zložimo na krožnike
prelijemo s praženim maslom
povrhу nalistamo tartufe
postrežemo

vino *metliška črnina*

Zvest Apollonio



Zvest Apollonio: **TUBER BORCHI**, akril na platnu (70 × 100 cm), 2006

XI.
PRILOGE



SESTAVINE

700 g kuhanega krompirja
60 g črnih tartufov
20 g masla
1 strok česna
2 žlici oljčnega olja
90 g naribane sira
sol
1,5 dl mleka

KROMPIR V PEČICI



PRIPRAVA

pekač natremo s strokom česna
namažemo z maslom
krompir olupimo
in zrežemo na kolobarje
v pekač zložimo plast krompirja
na katerega nalistamo tartufe
potresemo s polovico sira
pokrijemo s plastjo krompirja
solimo
prilijemo mleko
potresemo s preostalim sirom
pečemo 25 minut v pečici
ogreti na 230 °C

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

500 g krompirja
40 g masla
1,5 dl mleka
70 g naribanega sira
40 g belih tartufov
sol, poper

KROMPIR V PEČICI S TARTUFI



PRIPRAVA

krompir olupimo
in narežemo na tanke rezine
pekač namažemo z maslom
vanj zložimo plast krompirja
polovico sira in nalistane tartufe
nato še drugo plast krompirja
in preostali sir
prelijemo z mlekom
solimo in popramo
25 minut pečemo v pečici
ogreti na 250 °C

vino merlot

SESTAVINE

600 g kuhanega krompirja
drobnjak
sol, poper
oljčno olje
vinski kis
40 g belih tartufov

KROMPIRJEVA SOLATA



PRIPRAVA

krompir olupimo
v skledo ga narežemo na rezine
solimo in popramo
potresemo z drobno narezanim drobnjakom
zabelimo z oljem in kisom
nalistamo tartufe
premešamo
ponudimo

vino metliška črmina

SESTAVINE

300 g rdečega radiča
100 g rukole
60 g črnih tartufov
oljčno olje
kis
sol, poper

RADIČ S TARTUFI



PRIPRAVA

rdeč radič in rukolo
ocistimo in operemo
stresemo v skledo
solimo in popramo
zabelimo z oljem in kisom
nalistamo tartufe
premešamo
postrežemo

vino *refošk*

- 172 - Župančič 63



Zvest Apollonio: SPEČA VENERA, gwaš (50 × 70 cm), 1988

XII.
DIVJAČINA



SESTAVINE

1 divja raca
50 g masla
1 vejica majarona
1 vejica timijana
1 lovorjev list
3 dl rdečega vina
70 g črnih tartufov

DIVJA RACA V VINU



PRIPRAVA

raco dobro očistimo
znotraj solimo in popramo
odišavimo s timijanom
majaronom, lovorjem in tartufi
v posodi raztopimo maslo
vanjo položimo raco in jo malo osolimo
na zmernem ognju pražimo 30 minut
prav počasi dolijemo vino
kuhamo še 1 uro

vino merlot

SESTAVINE

1 dobro očiščena divja raca

1 sveža klobasa

300 g kostanja

sol

20 g masla

30 g masti

40 g belih tartufov

DIVJA RACA S KOSTANJEM



PRIPRAVA

klobaso nadrobimo

kostanj olupimo

in ga v možnarju grobo stremo

z osoljeno zmesjo

iz klobase, kostanja, masla in tartufov

nadevamo raco

z mastjo namažemo pekač

na dnu pustimo debelejšo plast masti

na sredino položimo raco

solimo

25 minut pečemo v pečici

ogreti na 250 °C

nato znižamo temperaturo na 210 °C

pečemo še 1 uro

vino *cabernet sauvignon*

SESTAVINE

1 divja raca
1 čebula
1 ščepec cimeta
sol, poper
1 dl rdečega vina
paradižnikov koncentrat
40 g masla
40 g belih tartufov

DIVJA RACA V OMAKI



PRIPRAVA

v posodo damo
maslo in razkosano raco
dodamo čebulo
odišavimo s cimetom
solimo in popramo
na zmernem ognju pražimo 30 minut
dodamo paradižnikov koncentrat
ki smo ga razpustili v 1,5 dl vode
kuhamo še 1 uro
in po potrebi dolivamo vodo
odstavimo
na raco nalistamo tartufe
pokrijemo in počakamo 3 minute
postrežemo

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

4 kljunači
1 žlica olja
30 g masla
60 g na tanke trakove narezane slanine
2 lista žajblja
1 ščepec pimenta
40 g belih tartufov
sol, poper

KLJUNAČ



PRIPRAVA

vsakega kljunača nadevamo
z malo slanine in nalistanih tartufov
ter s pol lista žajblja
v kozico damo maslo in olje
vanjo položimo kljunače
solimo in popramo
odišavimo s pimentom
na zmernem ognju kuhamo 40 minut

vino merlot

SESTAVINE

4 gamsove bržole
40 g masla
4 rezine sira grojer
sol, poper
40 g belih tartufov

GAMSOVE BRŽOLE S SIROM



PRIPRAVA

maslo v ponvi segrejemo
dodamo bržole
na močnem ognju jih pečemo
po 3 minute na vsaki strani
solimo in popramo
na vsako bržolo položimo rezino sira
pustimo 2 minuti
da se stopi
povrhu nalistamo tartufe
odstavimo in ponudimo

vino *cabernet franc*

SESTAVINE

4 srnjakove bržole
40 g masla
sol, poper
40 g belih tartufov

SRNJA KOVE BRŽOLE S TARTUFI



PRIPRAVA

maslo v ponvi segrejemo
dodamo bržole
na močnem ognju jih pečemo
po 3 minute na vsaki strani
solimo in popramo
odstavimo
povrhu nalistamo tartufe
ponudimo

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

4 srnjakove bržole
sol, poper
80 g slanine
20 g masla
400 g jagod rdečega grozdja
60 g črnih tartufov

SRNJA KOVE BRŽOLE Z GROZDJEM IN TARTIFI



PRIPRAVA

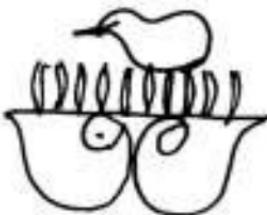
slanino narežemo na kocke
in jo na maslu v ponvi popražimo
dodamo bržole
solimo in popramo
pečemo po 3 minute na vsaki strani
dodamo grozdje
kuhamo še 3 minute
odstavimo
povrhu nastrgamo tartufe
ponudimo

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

800 g srnjakovega mesa
600 g jerebike
2 dl hruškovega mošta
sol, poper
5 brinovih jagod
100 g prekajene slanine
30 g belih tartufov

SRNJAK Z JEREBIKO



PRIPRAVA

na kocke narezano slanino v ponvi pocvremo
meso narežemo
dodamo slanini
solimo in popramo
odišavimo z brinovimi jagodami
na zmersnem ognju pražimo 30 minut
pretlačimo jerebiko
jo stresemo k mesu
prilijemo mošt
kuhamo še 1 uro
po potrebi prilivamo mlačno vodo
odstavimo
nalistamo tartufe
rahlo premešamo
ponudimo

vino *cabernet sauvignon*

SESTAVINE

1 kg gamsovega mesa
2 nageljnovi žbici
100 g pancete
1 strok česna
2 žlici oljčnega olja
1 čebula
 $\frac{1}{2}$ steba zelene
paradižnikov koncentrat
sol, poper
3 dl rdečega vina
3 brinove jagode
2 vejici timijana
1 vejica majaron
40 g belih tartufov



GAMS V PONVI

PRIPRAVA

skupaj sesekljamo
panceto, česen, čebulo in zeleno
stresemo v ponev z oljem
dodamo meso
odišavimo z nageljnovimi žbicami,
brinom, timjanom in majaronom
solimo in popramo
na zmernem ognju pražimo 25 minut
prilijemo vino in kuhamo še 15 minut
dodamo paradižnikov koncentrat
ki smo ga razpustili v 1,5 dl vode
kuhamo še 1 uro in po potrebi prilivamo vodo
odstavimo
nalistamo tartufe
postrežemo

vino *refošk*

SESTAVINE

1 kg gamsovega mesa
1 kg jabolk
2 ščepca cimeta
sol
15 lističev poprove mete
50 g masla
1 vejica majarona
40 g belih tartufov

GAMS POD ČREPNJO



PRIPRAVA

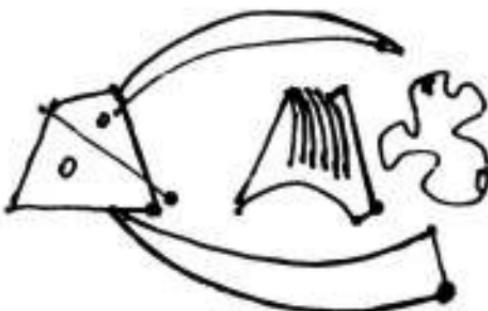
meso razkosamo
s slanino namažemo dno posode
vanjo stresemo meso
olupljena jabolka razrežemo na četrtine
jim odstranimo pečišča
jabolka dodamo mesu
solimo
odišavimo s cimetom in meto ter majaronom
zabelimo z maslom
povrhu nalistamo tartufe
čez poveznemo železno zvonasto pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 2 uri in pol

vino cabernet franc

SESTAVINE

1 kg srnjakovega mesa z zadnjega stegenskega dela
700 g krompirja
1 čebula
sol, poper
70 g masti
1 manjši (70 g) črni tartuf

SRNJAK S TARTUFI



PRIPRAVA

meso razkosamo
krompir olupimo in razpolovimo
glineno posodo namažemo s slanino
vanjo zložimo meso in vmes krompir
dodamo celo čebulo
solimo in popramo
segrejemo mast in jo polijemo po mesu
odišavimo s tartufi
narezanimi na četrtine
čez poveznemo glineno pokrovko
pokrijemo z žerjavico
kuhamo 2 uri

vino teran

SESTAVINE

4 srnjakovi zrezki po 120 g
sol, poper
40 g masla
moka
250 g jurčkov
2 stroka česna
peteršilj
40 g belih tartufov

SRNJAK Z GOBAMI



PRIPRAVA

zrezke pomokamo
v ponvi razpustimo maslo
dodamo zrezke
pečemo jih po 2 minuti na vsaki strani
dodamo očiščene in na lističe zrezane gobe
kuhamo še 3 minute
potresemo z drobno sesekljanim
peteršiljem in česnom
solimo in popramo
odstavimo
na servirni krožnik zložimo zrezke
povrhу nalistamo tartufe
postrežemo

vino *refošk*

SESTAVINE

1 kg srnjakovega mesa	2 dl rdečega vina
60 g masti	2 žlici tropinovca
1 žlica olja	2 vejici timijana
1 strok česna	sol, paper
1 korenček	50 g črnih tartufov
30 g bele moke	

SRNJAK S TIMIJANOM**PRIPRAVA**

meso razrežemo na koščke in pomokamo
olje vlijemo v široko ponev
dodamo meso
in ga na močnem ognju
pražimo 5 minut
odstavimo
v drugi kozici razpustimo mast
ter popražimo korenje, česen in timijan
dodamo meso
in ga na zmernem ognju
pražimo 10 minut
prilijemo vino
solimo in popramo
prilijemo tropinovec
kuhamo 10 minut
dodamo vodo
in kuhamo še 1 uro
odstavimo
povrhу nalistamo tartufe
rahlo premešamo
ponudimo


vino teran

SESTAVINE

1 kg srnjakovega mesa	1 lovorjev list
80 g prekajene slanine	1 dl tropinovca
30 g masti	1 vejica timijana
1 čebula	1 vejica majarona
1 strok česna	sol, poper
3 dl rdečega vina	40 g belih tartufov

SRNJAK V OMAKI S TROPINOVCEM IN TARTUFI

PRIPRAVA

mast in slanino v ponvi pocvremo
meso razrežemo na koščke
in stresemo v ponev
solimo in popramo
dodamo
drobno narezano čebulo in česen
odišavimo z lovorjem,
timijanom in majaronom
na zmernem ognju pražimo 25 minut
prilijemo vino in tropinovec
kuhamo še 1 uro in četrt
ter po potrebi dolivamo mlačno vodo
odstavimo
povrhу nalistamo tartufe
postrežemo



vino cabernet franc

SESTAVINE

1 kg srnjakovega mesa
700 g koromača
500 g borovnic
1 vejica majarona
1 vejica timijana
0,5 dl tropinovca
3 dl rdečega vina
120 g pancete
sol, poper
60 g črnih tartufov



SRNJAK S KOROMAČEM IN BOROVNICAMI

PRIPRAVA

meso razkosamo
razrežemo koromač
na kocke zrežemo panceto
in jo stresemo v glineno posodo
na sredo damo meso
na eno stran zložimo koromač
na drugo pa borovnice
odišavimo z majaronom in timijanom
prilijemo vino in tropinovec
dodamo na četrtine razrezane tartufe
solimo in popramo
čez poveznemo železno pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 2 uri

vino *refošk*

SESTAVINE

900 g jelenovega mesa v kosu	paradižnikov koncentrat
3 nageljne žbice	1 žlica drobtin
60 g pancete	sol, poper
60 g slanine	1 vejica origana
1 strok česna	1 vejica rožmarina
1 čebula	1 žlica nastrganega hrena
½ steba zelene	1 lovorjev list
7,5 dl belega vina	40 g belih tartufov
1 žlica sladkorja	

JELEN S TARTUFI**PRIPRAVA**

panceto, slanino,
česen, čebulo in zeleno
sesekljamo
popražimo v kozici
dodamo meso, solimo in popramo
odišavimo z origanom,
rožmarinom in lovorjem
pražimo na zmernem ognju
po 25 minut na vsaki strani
prilijemo vino in sladkor
kuhamo 20 minut
dodamo paradižnikov koncentrat
ki smo ga razpustili v kozarcu vode
kuhamo še 20 minut
meso odstranimo
narežemo na rezine
medtem omaki dodamo
hren, tartufe in drobtine
meso damo v omako
prilijemo 1 kozarec mlačne vode
kuhamo še 20 minut



vino *cabernet franc*

SESTAVINE

1 kg jelenovega mesa
120 g slanine
3 vejice timijana
1 čebula
1 strok česna
sol, poper
5 dl rdečega vina
60 g črnih tartufov

JELEN V PONVI



PRIPRAVA

slanino, timijan, čebulo in česen
sesekljamo
popražimo v kozici
dodamo na kose razrezano meso
solimo
pražimo 20 minut
prilijemo vino
kuhamo še 1 uro
in po potrebi prilivamo mlačno vodo
odstavimo
povrhу nalistamo tartufe
postrežemo

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg jelenovega mesa, zrezanega na koščke
100 g slanine
4 brinove jagode
sol, poper
2 vejici timijana
60 g črnih tartufov
1 vejica majarona
1 lovorjev list
2 dl rdečega vina
1 čebula
1 strok česna

JELEN POD PEPELOM



PRIPRAVA

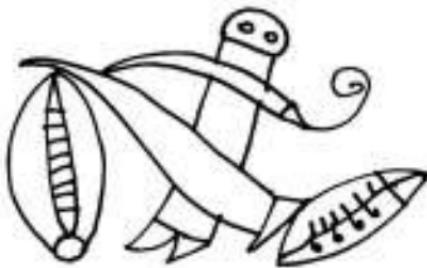
vse sestavine stresemo v glineno posodo
solimo in popramo
čez povezemo glineno zvonasto pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
pokrito kuhamo 1 uro in pol

vino teran

SESTAVINE

1 kg mesa divjega prašiča
100 g slanine
1 strok česna
1 čebula
6 brinovih zrn
1 lovorjev list
1 vejica timijana
1 vejica majarona
1 l rdečega vina
sol, poper
2 nageljnovi žbici
0,5 dl tropinovca
50 g črnih tartufov

PEČEN DIVJI PRAŠIČ



PRIPRAVA

v pekač zložimo vse sestavine
v pečici
ogreti na 180 °C
pećemo 3 ure

vino *refošk*

SESTAVINE

1 kg mesa divjega prašiča
1 kg čebule
2 stroka česna
2 vejici poprove mete
sol
90 g masti
30 g belih tartufov

DIVJI PRAŠIČ V PONVI



PRIPRAVA

v kozico damo mast,
narezano čebulo, česen in meto
dodamo razkosano meso
solimo
na zmernem ognju dušimo 2 uri
po potrebi dolivamo mlačno vodo
odstavimo
povrhу nalistamo tartufe
postrežemo

vino cabernet franc

SESTAVINE

1 kg mesa divjega prašiča
1 čebula
2 stroka česna
2 vejici timijana
2 vejici majarona
1 ščepec pimenta
30 g masti
20 g masla
1 korenček
sol, poper
1 lovorjev list
40 g črnih tartufov



DIVJI PRAŠIČ V OMAKI

PRIPRAVA

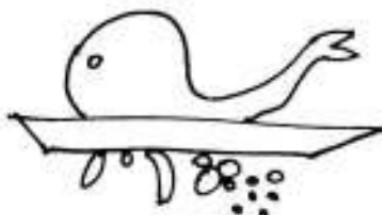
na masti in maslu
20 minut pražimo čebulo in česen
dodamo drobno narezan korenček in lovor
dodamo meso
odišavimo s timijanom, majaronom in pimentom
solimo in popramo
na zmernem ognju kuhamo 20 minut
prilijemo mlačno vodo
kuhamo še 40 minut
odstavimo
povrhu nalistamo tartufe
pustimo pokrito 2 minuti
ponudimo

vino *cabernet sauvignon*

SESTAVINE

1 srnjakovo stegno
60 g masti
1 žlica medu
 $\frac{1}{2}$ žlice drobno narezanega encijana
6 dl hruškovega mošta
5 zrn popra
4 brinove jagode
2 dl rdečega vina
60 g črnih tartufov
sol

SRNJAKOVO STEGNO



PRIPRAVA

v kozico
namazano s slanino
položimo meso
in ga premažemo z medom
podlijemo mošt in vino
odisavimo s poprom, brinom in encijanom
dodamo nalistane tartufe
solimo
čez poveznemo železno zvonasto pokrovko
pokrijemo z žerjavico
kuhamo 3 ure

vino cabernet franc

SESTAVINE

12 srnjakovih zarebrnic po 40 g
40 g belih tartufov
2 žlizi oljčnega olja
1 vejica rožmarina
1 vejica timijana
2 stroka česna
sol, poper

SRNJAKOVE ZAREBRNICE



PRIPRAVA

v ponvi segrejemo olje
dodamo zarebrnice
solimo in popramo
odišavimo z rožmarinom, timijanom in česnom
pečemo po 3 minute na vsaki strani
odstavimo
povrhu nalistamo tartufe
ponudimo

vino teran

SESTAVINE

1 fazan
40 g belih tartufov
100 g pršuta
100 g orehovih jedrc
0,6 dl konjaka
1 strok česna
1 vejica rožmarina
20 g masla
2 žlici oljčnega olja
sol



FAZAN S KONJAKOM IN TARTUFI

PRIPRAVA

pršut tanko narežemo
drobno narežemo orehova jedrca
drobno narežemo tartufe
vse enakomerno zmešamo
z zmesjo nadavamo fazana
v kozico damo maslo in olje
odišavimo s česnom in rožmarinom
na zmernem ognju pražimo 25 minut
prilijemo konjak
flambiramo na močnem ognju
prilijemo mlačno vodo
kuhamo 1 uro
po potrebi dolivamo mlačno vodo

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 fazan
200 g orehovih jedrc
80 g prekajene slanine
sol, poper
0,5 dl tropinovca
6 lističev poprove mete
40 g belih tartufov

FAZAN Z OREHOVIMI JEDRCI IN TARTUFI

PRIPRAVA

fazana razrežemo na 4 kose
slanino zrežemo na kocke
v kozico damo slanino in fazana
solimo in popramo
20 minut pražimo na zmernem ognju
prilijemo tropinovec in počakamo
da izhlapi
orehova jedrca zdrobimo v možnarju
dodamo mesu
prilijemo 2 dl mlačne vode
odišavimo z meto
kuhamo še 40 minut
po potrebi doljčamo vodo
odstavimo
povrhu nalistamo tartufe
postrežemo



vino *cabernet sauvignon*

SESTAVINE

1 fazan
1 kg belega grozinja
sol
50 g masti
50 g belih tartufov

FAZAN Z GROZDJEM



PRIPRAVA

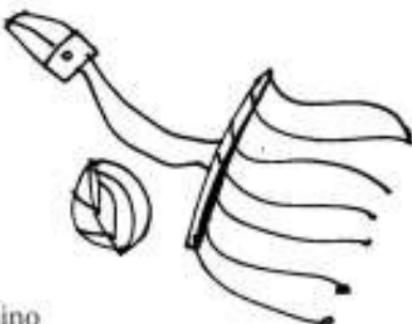
fazana osolimo zunaj in znotraj
položimo ga v glineno posodo
namazano z mastjo
tanko narežemo tartufe
fazana obložimo z grozjem
čez poveznemo glineno pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 2 uri

vino merlot

SESTAVINE

1 fazan
150 g gomolja zelene
60 g pancete
30 g masla
4 rezine slanine (20×10 cm)
sol, poper
40 g belih tartufov

FAZAN Z ZELENO



PRIPRAVA

nastrgamo gomolj zelene
tanko narežemo panceto in slanino
zmešamo zeleno, panceto in tartufe
solimo in popramo
z zmesjo nadevamo fazana
ga osolimo
in ovijemo z rezinami slanine
prevežemo z nitjo za kuhanje
v ponvi razpustimo maslo
položimo vanjo fazana
in ga na zmernem ognju pečemo 25 minut
prilijemo mlačno vodo
kuhamo še 35 minut
po potrebi prilijemo vodo

vino *cabernet franc*

SESTAVINE

1 fazan
6 rezin slanine (20 × 10 cm)
1 kg jabolk
70 g masti
sol
1 vejica verbene
200 g grozđa
0,5 dl tropinovca
60 g črnih tartufov

FAZAN POD POVEZNJENO POKROVKO



PRIPRAVA

fazana očistimo
znotraj in zunaj osolimo
nadevamo z grozdjem in tropinovcem
obložimo s trakovi slanine in prevežemo
železno kozico namažemo s slanino
vanjo položimo fazana
in ga obložimo s celimi jabolki
vročo mast polijemo po fazanu
odišavimo s tartufi
čez poveznemo železno zvonasto pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 2 uri

vino *refošk*

SESTAVINE

8 jelenovih filejev po 60 g
40 g belih tartufov
4 majhne hruške
60 g parmezana
sol, poper
2 vejici timijana
40 g masla

JELENOVI FILEJI



PRIPRAVA

maslo razpustimo v ponvi
vanjo zložimo jelenove fileje
solimo in popramo
odišavimo s timijanom
pečemo po 2 minuti na vsaki strani
hruške razrežemo na četrtine
in jim odstranimo pečišča
meso zložimo na tople krožnike
priložimo hruške
na meso nalistamo tartufe
na hruške pa sir
ponudimo

vino cabernet

SESTAVINE

8 jelenovih filejev po 60 g
0,5 dl konjaka
sol, poper
60 g masla
0,5 dl rdečega vina
40 g belih tartufov

JELENOVI FILEJI S KONJAKOM



PRIPRAVA

30 g masla razpustimo v ponvi
vanjo zložimo jelenove fileje
solimo in popramo
na močnem ognju pečemo
po 2 minuti na vsaki strani
prilijemo vino
in počakamo 1 minuto
da izhlapi
prilijemo konjak
flambiramo
dodamo preostalo maslo
pustimo
da se stopi
povrhу nalistamo tartufe
ponudimo

vino *cabernet sauvignon*

SESTAVINE

1 divji petelin
30 g masla
1 strok česna
1 majhna čebula
3 jabolka
0,5 dl belega vina
sol, poper
60 g črnih tartufov

DIVJI PETELIN



PRIPRAVA

maslo v ponvi razpustimo
dodamo meso, čebulo in česen
solimo in popramo
na zmernem ognju pražimo 30 minut
prilijemo vino in počakamo 3 minute
da izhlapi
dodamo malo vode
in kuhamo še 30 minut
olupljena jabolka razrežemo na četrtine
odstranimo jim pečišča
in jabolka priložimo mesu
dodamo na koščke razrezane tartufe
v pokriti posodi kuhamo še 10 minut
odstavimo in ponudimo

vino teran

SESTAVINE

400 g ledvene pečenke divjega prašiča
4 sveže klobase
8 rezin salame
1 kg čebule
3 stroki česna
60 g masti
6 poprovih zrn
4 brinove jagode
sol, poper
40 g belih tartufov

BELI GOLAŽ S TARTUFI



PRIPRAVA

meso narežemo na tanke rezine
klobaso razpolovimo
čebulo prečno zrežemo na rezine
česen olupimo
v kozico damo mast, čebulo
česen, poper in brinove jagode
solimo
na zmernem ognju dušimo 30 minut
dodamo meso, klobaso in salamo
dušimo še 20 minut
in po potrebi dolivamo vodo
odstavimo
povrhу nalistamo tartufe
postrežemo

vino *cabernet sauvignon*

SESTAVINE

1 kg medvedovega stegna	50 g belih tartufov
700 g čebule	2 stroka česna
60 g masti	1 žlica bele moke
2 žlici olja	sol, poper
40 g masla	3 dl rdečega vina
½ kavne žlice pekoče paprike	3 vejice timijana
1 kavna žlica sladke paprike	2 lovorjeva lista

MEDVEDOV GOLAŽ S TARTUFI**PRIPRAVA**

v lonec damo mast, olje, maslo in lov
 dodamo na kose narezano čebulo in česen
 dušimo 45 minut
 dodamo na kose razrezano meso
 kuhamo še 20 minut
 potresememo s pekočo in sladko papriko
 odišavimo s timijanom
 prilijemo vino
 premešamo
 prilijemo 7 dl vode
 ko zavre
 solimo in popramo
 kuhamo 1 uro in pol
 po potrebi dodamo vodo
 iz moke in vode pripravimo podmet
 dodamo ga golažu
 kuhamo še 10 minut
 povrhу nalistamo tartufe
 odstavimo
 postrežemo



vino cabernet

SESTAVINE

240 g narezanega jelenovega mesa
50 g solate endivije
50 g rukole
50 g kodraste solate
40 g belih tartufov
oljčno olje
kis
sol, rožnati poper

SUHO JELENOVO MESO V SOLATI



PRIPRAVA

na servirnem krožniku
ponudimo solato s suhim mesom
solimo
potresemo s poprom
zabelimo z oljem in kisom
povrhу nalistamo tartufe
ponudimo

vino merlot

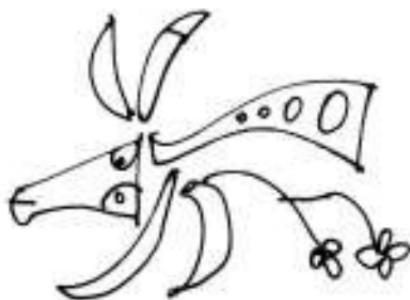
SESTAVINE

1 kg mesa divjega zajca	1 vejica timijana
1 čebula	1 vejica majarona
1 korenček	1 vejica pehtrana
2 stroka česna	1 vejica divjega koromača
0,6 dl tropinovca	peteršilj
7 dl suhega hruškovega mošta	sol, poper
30 g masla	40 g belih tartufov
1 vejica rožmarina	

**DIVJI ZAJEC
Z DIŠAVNICAMI IN TARTUFI**

PRIPRAVA

meso razkosamo
v ponev damo maslo in meso
dodamo drobno narezano čebulo,
korenček in česen
odišavimo z dišavnicami
solimo in popramo
na zmernem ognju dušimo 20 minut
prilijemo tropinovec
in kuhamo še 5 minut
dolijemo še mošt
kuhamo 1 uro
odstavimo
povrhу nalistamo tartufe
postrežemo



SESTAVINE

1 kg zajčjega mesa
40 g masla
sol, poper
8 žajbljevih listov
1,2 l mleka
1 vejica rožmarina
60 g črnih tartufov

DIVJI ZAJEC Z MLEKOM



PRIPRAVA

maslo v ponvi razpustimo
dodamo na kose razrezano meso
pražimo 20 minut
dolijemo mleko
ko zavre
solimo in popramo
odišavimo s tartufi, žajbljem in rožmarinom
na zmernem ognju kuhamo še 60 minut

vino cabernet

SESTAVINE

800 g zajčjega mesa
800 g kutin
1 ščepec cimeta
5 dl rdečega vina
0,5 dl tropinovca
sol, poper
1 žlica medu
90 g slanine
50 g črnih tartufov



DIVJI ZAJEC S KUTINAMI

PRIPRAVA

meso razrežemo na kose
slanino narežemo na kocke
kutine razrežemo na četrtine
odstranimo peščiče
glineno posodo namažemo s slanino
vanjo stresemo meso in kutine
odišavimo s cimetom
prelijemo z vinom in tropinovcem
pokapamo z medom
odišavimo s tartufi
solimo in popramo
čez poveznemo žezezen zvonast pokrov
obložimo z žerjavico in pepelom
kuhamo 2 uri in četrt

vino merlot

SESTAVINE

4 zrezki ledvenega dela po 120 g	40 g masla
4 dl rdečega vina	sol, poper
2 jabolki	1 ščepec cimeta
1 žlica kutinove marmelade	60 g črnih tartufov
1 žlica nastrganega hrena	

SRNJAKOVA LEDVENA PEČENKA S HRENOM

PRIPRAVA

jabolki olupimo
odstranimo jima peščišče
in ju narežemo na kocke
vino v majhno kozici zavremo
dodamo jabolka in cimet
kuhamo 10 minut
z vilicami pretlačimo jabolka
vmešamo kutinovo marmelado
kuhamo še 3 minute
dodamo hren
kuhamo še 1 minuto
odstavimo
medtem meso popečemo na maslu
(po 3 minute na vsaki strani)
solimo in popramo
odstavimo
na vsak krožnik damo po 1 pečenko
prilijemo vinsko omako
povrhу nalistamo tartufe
ponudimo

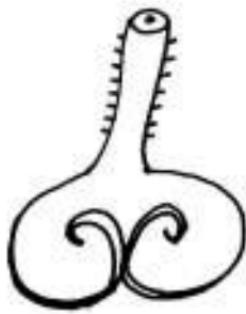
vino cabernet



SESTAVINE

1 kg muflonovega mesa
1 l mleka
3 vejice timijana
sol, poper
3 brinove jagode
40 g masti
60 g črnih tartufov

MUFLON



PRIPRAVA

mast v ponvi raztopimo
dodamo na kose razrezano meso
odišavimo s timijanom in brinom
solimo in popramo
na zmernem ognju pražimo 25 minut
prilijemo mleko
ko zavre
kuhamo še 1 uro
povrhu nalistamo tartufe
postrežemo

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg muflonovega mesa	1 lovorjev list
30 g masla	1 vejica majarona
20 g masti	2 žlici kisa
1 majhna čebula	2 žlici koruzne moke
2 stroka česna	60 g črnih tartufov
sol, poper	

MUFLON PO STAREM

PRIPRAVA

meso razrežemo na kose
v kozico damo mast, česen
na četrtine razrezano čebulo in meso
solimo in počramo
odišavimo z lovorjem in majaronom
na zmernem ognju pražimo 25 minut
prilijemo kis in počakamo
da izhlapi
medtem
maslo razpustimo v majhni ponvi
dodamo moko
in ko zarumeni
prilijemo 2 dl mlačne vode
ter dobro premešamo
prelijemo po mesu
na zmernem ognju
kuhamo še 1 uro
in po potrebi dolivamo vodo
odstavimo
potresememo z naribanimi tartufi
postrežemo



vino *cabernet sauvignon*

SESTAVINE

1 kg medvedovega mesa
80 g slanine
 $\frac{1}{2}$ čebule
2 vejici timijana
1 vejica majarona
1 žlica moke
sol, poper
3 dl rdečega vina
60 g črnih tartufov

MEDVED V PONVI



PRIPRAVA

na kocke narezano slanino v ponvi popražimo
dodamo na koščke narezano meso in čebulo
odišavimo s timijanom in majaronom
solimo in popramo
na zmernem ognju pražimo 20 minut
prilijemo vino in kuhamo še 40 minut
dodamo podmet iz moke in vode
kuhamo še 15 minut
odstavimo
potresememo z naribanimi tartufi
postrežemo

vino cabernet

SESTAVINE

400 g mletega mesa divjega prašiča	sol, poper
100 g kruhove sredice, namočene v mleku	600 g zrele skute
jajce	5 jajc
peteršilj	60 g nastrganega sira
1 drobno narezan strok česna	150 g v možnarju strtih
40 g naribane sira	orehovih jedrc
40 g belih tartufov	1 l juhe

Z A UTRUJENE MOŽE**PRIPRAVA**

iz mesa, kruha, jajca, peteršilja
česna, 40 g sira, nalistanih tartufov
soli in popra
oblikujemo 3 cm velike kroglice
6 minut jih kuhamo v juhi
s penovko jih vzamemo iz juhe
postavimo na stran
gladko umešamo skuto
preostali sir in 5 jajčnih rumenjakov
dodamo trd sneg iz beljakov
ter dobro premešamo
počasi prilivamo mlačno juho
pekač namažemo z maslom
vanj vlijemo umešano skutno maso
na katero zložimo kroglice
rahlo potlačimo
25 minut pečemo v pečici
ogreti na 250 °C
še toplo postrežemo



Pravijo, da je nadvse ... učinkovito.

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

2 jerebici
250 g ječmena
 $\frac{1}{2}$ čebule
1 vejica rožmarina
1 vejica timijana
sol, poper
50 g masti
60 g črnih tartufov
40 g naribanega sira

JEREBICE Z JEČMENOM IN TARTUFI



PRIPRAVA

mast v ponvi razpustimo
dodamo razkosano jerebico
pražimo 10 minut
dodamo ječmen in čebulo
prelijemo z 1,6 l vode
ko zavre
solimo in popramo
odišavimo s timijanom in rožmarinom
na zmernem ognju kuhamo 1 uro in pol
odstavimo
potresemo z naribanim sirom in tartufi
premešamo
postrežemo

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

2 jerebici	2 nageljnovi žbici
250 g ohrovta	5 žajbljevih listov
1 korenček	sol, poper
1 čebula	30 g masla
100 g slanine	40 g belih tartufov
3 brinove jagode	

JEREBICE V KOZICI

PRIPRAVA

slanino narežemo na kocke
na tanke trakove
narežemo notranji del ohrovta
korenček narežemo na kocke
čebulo prečno narežemo
v kozici raztopimo maslo
dodamo jerebici
solimo in popramo
na vsaki strani jih pražimo 12 minut
odišavimo z brinovimi jagodami
nageljnovimi žbicami in žajbljem
prilijemo 2 kozarca mlačne vode
kuhamo še 20 minut
dodamo ohrov, čebulo in korenček
kuhamo še 30 minut
odstavimo
povrhу nalistamo tartufe
pokrijemo in počakamo 3 minute
postrežemo



SESTAVINE

2 jerebici
500 g rabarbare
500 g murv
60 g masti
sol
1 vejica majarona
1 vejica poprove mete
60 g črnih tartufov

JEREBICE POD ZVONOM



PRIPRAVA

jerebici očistimo
znotraj jih malo osolimo
rabarbaro narežemo na trakove
dno kozice namažemo s slanino
vanjo položimo jerebici
na eno stran stresemo rabarbaro
odišavimo jo z majaronom
na drugo stran stresemo murve
odišavimo jih z meto
nalištamo tartufe
mast segrejemo in polijemo po jerebicah
solimo
čez poveznemo glineno pokrovko
pokrijemo z žerjavico in kuhamo 2 uri

vino refošk

SESTAVINE

12 ohrovttovih listov	100 g na koščke narezane salame
300 g mletega mesa divjega prašiča	sol, poper
300 g mletega mesa srnjaka	1 čebula
drobno narezan peteršilj	1 žlica paprike
1 jajce	30 g masla
2 drobno narezana stroka česna	60 g črnih tartufov

SARME IZ OHROVTOVIH LISTOV**PRIPRAVA**

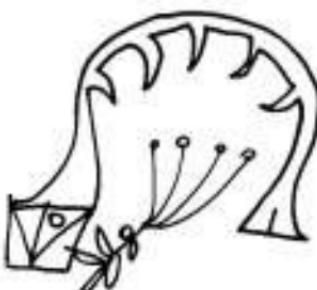
ohrovttovte liste 1 minuto blanširamo
 iz mesa, salame, peteršilja
 česna, jajca, paprike
 in narezanih tartufov
 pripravimo nadev
 solimo in popramo
 po delovni površini
 razprostremo ohrovttovte liste
 na sredino vsakega položimo nekaj nadeva
 zvijemo kot klobasico
 in s prsti potisnemo list navznoter
 prevežemo
 v ponvi na maslu 5 minut pražimo čebulo
 dodamo sarme
 kuhamo še 5 minut
 preverimo slanost
 prilijemo mlačno vodo
 na zmernem ognju kuhamo še 35 minut



SESTAVINE

1 srnjakov hrbet
40 g belih tartufov
4 grozdi belega grozdja
40 g masla
sol

SRNJAČOV HRBET S TARTUFI



PRIPRAVA

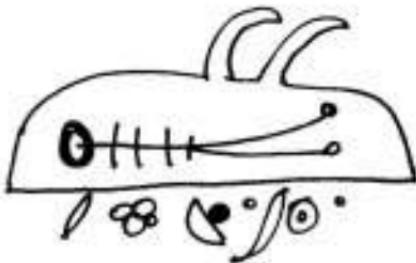
meso pri hrbtni kosti pretaknemo s tartufi
narezanimi na trakce
solimo
nadrgnemo z maslom
30 minut pečemo v pečici na 250 °C
meso odstranimo
v pekač damo grozje
pečemo 5 minut
medtem z žlico meso ločimo od kosti
zrežemo ga na poševne kose
zložimo na servirni krožnik
na meso potresemo tartufe
obložimo ga z grozdjem
po mesu polijemo maščobo iz pekača
ponudimo

vino *cabernet sauvignon*

SESTAVINE

1 kozorogovo stegno
50 g belih tartufov
100 g masti
sol, poper
4 vejice timijana

KOZOROG S TARTUFI



PRIPRAVA

s slanino namažemo dno glinene posode
vanjo položimo kozorogovo stegno
pretaknemo ga s koščki tartufov
po mesu polijemo ogreto mast
solimo in popramo
čez poveznemo glineno pokrovko
pokrijemo z žerjavico in pepelom
kuhamo 3 ure

vino teran

SESTAVINE

600 g mesa divjega zajca
400 g mletega svinjskega mesa
200 g na lističe narezane prekajene slanine
1 korenček
50 g masla

250 g razkoščičenih sлив
70 g črnih tartufov
3 žlice tropinovca
sol, poper
2 lovorjeva lista

TERINA IZ DIVJEGA ZAJCA S TARTUFI

PRIPRAVA

meso in korenček narežemo podolgem
terino obložimo s slanino
najprej naložimo prvo plast mesa
nato polovico sлив
pokrijemo z drugo polovico mletega mesa
nato naložimo korenček
na kose narezane tartufe
spet plast mletega mesa
nato maslo in lovorjeva lista
polijemo s tropinovcem
prekrijemo s preostalo slanino
čez poveznemo pokrovko z luknjo
postavimo v posodo z vodo
vse skupaj damo za 2 uri v pečico
ogreto na 180 °C
vzamemo iz pečice
za 24 ur postavimo na hladno
postrežemo

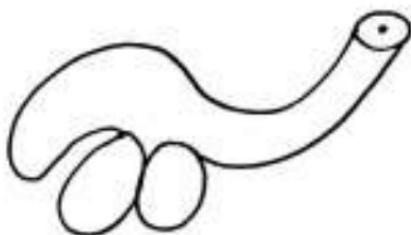


vino cviček

SESTAVINE

1 jelenovi prašniki
1 dl tropinovca
2 dl vina
malo bele moke
1 jajce
drobtine
sol
50 g belih tartufov
50 g masla

JELENOVI PRAŠNIKI



PRIPRAVA

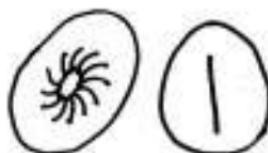
prašnike 2 uri kvasimo v vinu in tropinovcu
odstranimo kožico
in jih narežemo na kolobarje
paniramo v moki, jajcu z naribanimi tartufi in drobtinah
4 minute cvremo na vročem maslu
odstavimo
malo osolimo in ponudimo

vino *refošk*

SESTAVINE

4 koštrunovi prašniki
1 dl žganja z žižolami
1 dl vina
malo bele moke
1 jajce
70 g črnih tartufov
malo drobtin
sol
mast

KOŠTRUNOVI PRAŠNIKI



PRIPRAVA

prašnike 2 uri kvasimo v vinu in tropinovcu
odstranimo kožico
in jih narežemo na kolobarje
jajce razžvrkljamo
in pomešamo z naribanimi tartufi
kolobarje paniramo v moki
nato v jajcu in drobtinah
ocvremo jih v masti
damo na krožnik
solimo in ponudimo

vino teran



Zvest Apollonio: **ZALJUBLJENCA**, akril na platnu (60 × 80 cm), 2003

XIII.
SLADICE



SESTAVINE

8 jajc
60 g črnih tartufov
sol, poper

IAJČNA KREMA S TARTUFI



PRIPRAVA

dan pred pripravo
cela jajca in tartufe postavimo v vrč
hermetično zapremo
postavimo na hladno
3 ure pred kuhanjem ubijemo jajca
dodamo polovico nalistanih tartufov
premešamo
postavimo na hladno
v ponvi segrejemo olje
dodamo drugo polovico narezanih tartufov
pražimo 1 minuto
odstavimo
v posodo z vrelo vodo postavimo lonec
vanj vlijemo umešana jajca
med stalnim mešanjem kuhamo 7 minut
prilijemo olje s tartufi
kuhamo še 7 minut
posodo vzamemo iz vode
postrežemo

vino sladko

SESTAVINE

1 l mleka
8 jajčnih rumenjakov
250 g sladkorja
50 g belih tartufov

ŠODO IZ TARTUFOV



PRIPRAVA

tartufe 1 uro kuhamo v mleku
odstavimo
in tanko narežemo
medtem
stepemo rumenjake in dodamo sladkor
prilijemo mleko in primešamo tartufe
posodo postavimo v vrelo vodo
in v pari kuhamo 10 minut
odstavimo
za 2 uri postavimo na hladno
postrežemo

vino *sladka bela*

KAZALO

Predstavitev knjige tartufi in vino	5
Kaj je tartuf	7
Najpomembnejše vrste istrskih tartufov	11
I. ZGODOVINSKI RECEPTI	17
1. Škarpena Giuseppeja Tartinija	18
2. Jegulja Franca Jožefa	19
3. Sissyjin recept	20
4. Morski list madame Pompadour	21
5. Gosja jetra madame Pompadour	22
6. Šparglji madame Pompadour	23
7. Frtalja Gioacchino Rossinija	24
8. Titovi jelenji zrezki	25
II. PREDJEDI	29
9. Slane ribe s tartufi	30
10. Šparglji z jajci in tartufi	31
11. Šparglji s črnimi tartufi	32
12. Večerjica za dva	33
13. Popečeni kruhki z belimi tartufi	34
14. Popečeni kruhki s črnimi tartufi	35
15. Račja jetra s fižolom	36
16. Gosja jetra in tartufi	37
17. Polži in tartufi	38
18. Pražen kruh s tartufi	39
19. Mariniran losos s tartufi	40

III. JUHE	45
20. Orehova krema s tartufi	46
21. Enolončnica z zeleno in tartufi	47
22. Juha iz jurčkov in tartufov	48
23. Krepka porova in krompirjeva juha s tartufi	49
24. Čebulna juha s tartufi	50
25. Vinska juha s tartufi	51
IV. MORSKE IN SLADKOvodNE RIBE	55
26. Jegulja z mlekom in tartufi	56
27. Jegulja s tartufi	57
28. Jastog	58
29. Polenovka s tartufi	59
30. Brancin z blitvo (pod črepnjo)	60
31. Jakobova pokrovača	61
32. Orada s tartufi	62
33. Ostrige s tartufi pod črepnjo	63
34. Sardoni s tartufi	64
35. Škarpena s paradižniki	65
36. Skuše s tartufi	66
37. Morski list s timijanom in tartufi	67
38. Postrv z zeleno in tartufi	68
39. Postrv s tartufi	69
V. RIŽOTE	73
40. Rižota s surovim maslom in tartufi	74
41. Rižota z granatnim jabolkom in tartufi	75
42. Rižota s hrenom in tartufi	76
43. Rižota z zeleno	77
44. Rižota s slanimi sardelami	78
45. Rižota z rukolo	79
46. Rižota, klobase in tartufi	80

47. Rižota s tartufi in jajci	81
48. Rižota ljubezni	82
49. Rižota iz mušol	83
50. Riž na belo s tartufi	84
VI. TARTUFI Z JAJCI, FRTALJE	89
51. Prababičin puding	90
52. Frtalja s črnimi tartufi	91
53. Frtalja s čebulo, česnom in tartufi	92
54. Frtalja z jetri in tartufi	93
55. Frtalja s sirom in tartufi	94
56. Frtalja s kozicami in tartufi	95
VII. GOBE	99
57. Gobe po planinsko	100
58. Solata iz jurčkov in tartufov	101
59. Karžlji z belimi tartufi	102
60. Karžlji v solati s tartufi	103
VIII. TESTENINE, NJOKI	107
61. Špageti s česnom, oljem in tartufi	108
62. Fuži s tartufi	109
63. Fuži s tartufi in slanimi sardelami	110
64. Solinarjevi fuži	111
65. Rozalijini špageti	112
66. Njoki s tartufi	113
67. Njoki z gosjimi jetri in tartufi	114
68. Njoki s klobaso in tartufi	115
69. Testenine s tartufi à la Perigord	116
70. Testenine s tartufi	117
71. Lazanja s porom in tartufi	118
72. Ravioli s polenovko in tartufi	119

73. Ravioli s kozjim sirom in tartufi	120
74. Ravioli z ostrigami in tartufi	121
75. Špageti s tartufi	122
76. Špageti s česnom in tartufi	123
77. Rezanci s tartufi	124
78. Rezanci s tartufi in rožnatim poprom	125
IX. PERUTNINA	129
79. Gosji vrat s skuto, pehtranom in tartufi	130
80. Gosji file v ponvi	131
81. Piščančji file s tartufi	132
82. Kokoš s tartufi	133
83. Prepelice s tartufi	134
84. Prepelice v ponvi	135
85. Prepelice pod žerjavico	136
X. MESO	141
86. Jagnje po istrsko	142
87. Jagnje z regratom in rukolo	143
88. Jagnje po kmečko	144
89. Pečenka s pršutom	145
90. Telečja pečenka	146
91. Telečji zrezek s črnimi tartufi	147
92. Kozliček pod žerjavico	148
93. Kozliček z lepnico	149
94. Carpaccio s črnimi tartufi	150
95. Zajec s tartufi	151
96. Telečja jetra	152
97. Oslov file	153
98. Goveji zrezki s tartufi	154
99. Dušena teletina	155
100. Teletina s špinaco	156
101. Teletina s slanino	157

102. Telečji medaljoni s praženim maslom	158
XI. PRILOGE	163
103. Krompir v pečici	164
104. Krompir v pečici s tartufi	165
105. Krompirjeva solata	166
106. Radič s tartufi	167
XII. DIVJAČINA	171
107. Divja raca v vinu	172
108. Divja raca s kostanjem	173
109. Divja raca v omaki	174
110. Kljunač	175
111. Gamsove bržole s sirom	176
112. Srnjakove bržole s tartufi	177
113. Srnjakove bržole z grozdjem in tartufi	178
114. Srnjak z jerebiko	179
115. Gams v ponvi	180
116. Gams pod črepnjo	181
117. Srnjak s tartufi	182
118. Srnjak z gobami	183
119. Srnjak s timijanom	184
120. Srnjak v omaki s tropinovcem in tartufi	185
121. Srnjak s koromačem in borovnicami	186
122. Jelen s tartufi	187
123. Jelen v ponvi	188
124. Jelen pod pepelom	189
125. Divji prašič s tartufi	190
126. Divji prašič v ponvi	191
127. Divji prašič v omaki	192
128. Srnjakovo stegno	193
129. Srnjakove zarebrnice	194
130. Fazan s konjakom in tartufi	195

131. Fazan z orehovimi jedrci in tartufi	196
132. Fazan z grozdjem	197
133. Fazan z zeleno	198
134. Fazan pod povezljeno pokrovko	199
135. Jelenovi fileji	200
136. Jelenovi fileji s konjakom	201
137. Divji petelin	202
138. Beli golaž s tartufi	203
139. Medvedov golaž s tartufi	204
140. Suho jelenovo meso v solati	205
141. Divji zajec z dišavnicami in tartufi	206
142. Divji zajec z mlekom	207
143. Divji zajec s kutinami	208
144. Srnjakova ledvena pečenka s hrenom	209
145. Muflon	210
146. Muflon po starem	211
147. Medved v ponvi	212
148. Za utrujene može	213
149. Jerebica z ječmenom in tartufi	214
150. Jerebice v kozici	215
151. Jerebice pod zvonom	216
152. Sarme iz ohrovstovih listov	217
153. Sarme iz trtnih listov	218
154. Srnjakov hrbet s tartufi	219
155. Kozorog s tartufi	220
156. Terina iz divjega zajca s tartufi	221
157. Jelenovi prašniki	222
158. Koštrunovi prašniki	223
 XIII. SLADICE	 227
159. Jajčna krema s tartufi	228
160. Šodo iz tartufov	229

Tartufi veljajo za hrano bogov. Cenili so jih že v Mezopotamiji, antični Grčiji in rimskega cesarstva. V Evropi so jih uživali na kraljevih dvorih, oboževali so jih Katarina Medičejska,

Ludvik XIV., Napoleon ...

Istra sodi med redka zemljepisna območja, kjer raste več vrst kakovostnih tartufov. Ti so še žlahtnejši, če jih spreminja dobro vino.

Beneški Slovenec Dino Del Medico, gastronom in vitez vina,
je sestavil 160 receptov za pripravo tartufov,
akademski slikar Zvest Apollonio pa jih je opremil
z edinstvenimi vinjetami.

27,08 €



9 7886 11177670



Mladinska knjiga
ZALOZBA