



Dino Del Medico

TARTUFI IN VINO

160 RECEPTOV S TARTUFI



Dino Del Medici

TARTUFI IN VINO

160 RECEPTOS 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

Predstavitel 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 KNJIGA ZALOŽBA, d. d., 2006

Izvršni direktor Programov
BOJAN KUHAČ

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 ; predstavitel knjige in tartufov Livio Jakomin].
- Ljubljana : Mladinska knjiga, 2006

ISBN-10 96-11-17767-3
ISBN-13 978-96-11-17767-0
229198592

Brez pisanega dovoljenja Založbe je prepovedano reproduciranje,
distribuiranje, javna predstava, prodajala ali druga uporaba tega
avtorskega dela ali njegovih delov v kakršnem koli obsegu ali postopku,
klicni s fotokopiranjem, tiskanjem ali s katerikoli v elektronski obliki,
v okviru določil Zakona o avtorski in sorodnih 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 naravoslovcev, gastronomov in uživalcev, saj je s svojim opojnim vonjem še vedno med najskrivnostnejšimi 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 zlahka, 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 trinajstimi 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 uživajte 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 *Trofesia leonis*, ki ga v Orientu nabirajo še danes.

Tudi Grki in kasneje Rimljani so poznali, cenili in uživali ta čudoviti plod zemlje. Aristotel in Pitagora sta mu pripisovala afrodisijski 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 Comte 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 tartufu.

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 ohranjeno 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 izbransti 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 izbranstvo, 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 izjavo, 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 govornice in anekdote navdušenje, ki ga je za slastni gomolj kazal njegov minister za zunanje zadeve Charles Maurice de

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

Tudi prvi sloviti kuhar sodobnega časa Auguste Escoffier je z velikim veseljem pripravljaj 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 pripravljaj izbrane jedi. V zgodovino kulinarike se je vpisal njegov *tourneidos*, 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 Charlesa de Gaulla, Stalina, Johna F. Kennedyja, Tita, Françoisisa Mitteranda, Ronalda Reagana, Geralda Forda, Franka Sinatro, Deana Martina, Billa Clintona, 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 skrivnostnosti. 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 rasteja 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.

Laško uživamo surovega.

Sprošča močan, prijeten vonj.

Zori od oktobra do konca decembra.

Laško doseže velikost debelejšega jabolka.

Raste v Istri in Piemontu (Italija).



TUBER MELANOSPORUM VITT.
imenovan tudi ŽLAHTNI ČRNI TARTUF

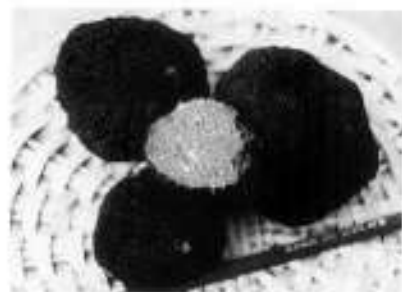
Ob pravi dozorelosti ima črno vijoličasto
strukturo s številnimi razvejenimi
belimi žilicami, ki med kuhanjem izginejo.

Sprošča nežni, 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.

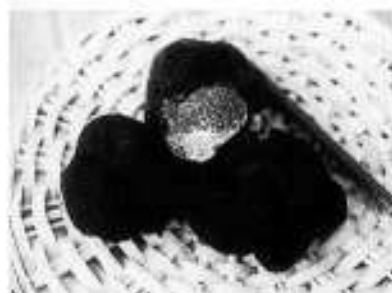
Pri kuhanju dobi barvo čokolade.

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.

imenovan 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

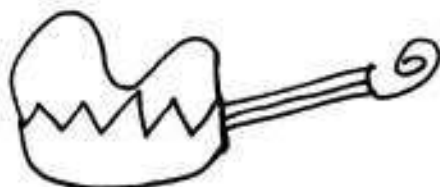
Vsi recepti so preračunani za 4 osebe,
razen kjer je navedeno drugače.

I.
ZGODOVINSKI RECEPTI



SESTAVINE

1 škarpna (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

škarpno očistimo
 znotraj jo osolimo in popopravimo
 vanjo vstavimo lovorov list
 olje vlijemo v glineno posodo
 vanjo položimo škarpno
 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 orehovitih 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 popopravimo
naribamo tartufe
vsak kos jegulje zavijemo v orehov list
pritrdimo z ošiljenim 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 naribanega 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
potresemo 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 *suhá 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 razžvrkljamo rumenjake
 jih dodamo maslu
 solimo
 12 minut nenehno mešamo
 da se masa zgosti
 odstavimo
 in prelijemo po konicah špargljev
 potresemo 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 žlici hruškovega žganja
 40 g belih tartufov
 sol, poper

**TITIVI JELENJI ZREZKI**

predsednik SFR Jugoslavije (1892–1980)

PRIPRAVA

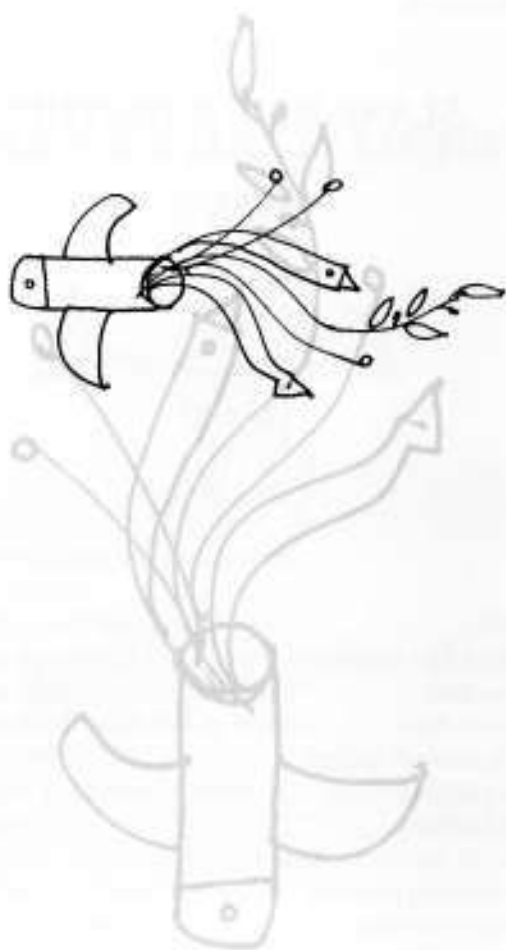
v ponvi segrejemo maslo
 dodamo zrezke
 solimo in popramo
 odišavimo z materino dušico
 zrezke pečemo 2 minuti na eni strani
 obrnemo
 in pečemo 1 minuto na drugi strani
 poškopimo z žganjem
 flambiramo
 in pečemo še eno minuto
 odstavimo
 po dva zrezka zložimo na ogret krožnik
 prelijemo s preostalim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

vino cabernet



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

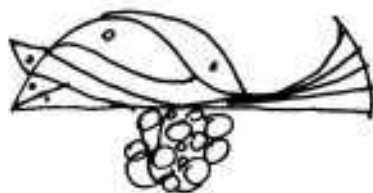
II. PREDJEDI



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

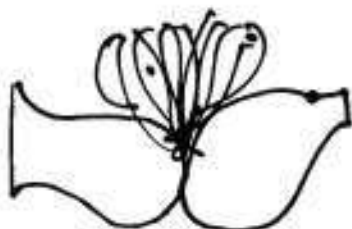
šparglje 25 minut kuhamo v slani vodi
 odcedimo in zložimo
 na servirni krožnik v krogu
 s konicami proti sredini
 jajca kuhamo 7 minut
 olupljena vzdolžno narežemo na četrtine
 ter okrasimo krožnik
 konice špargljev potresemo s sirom
 maslo pražimo
 dokler ne postane zlato rumeno
 nato ga prelijemo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

vino *beli pinot*

SESTAVINE

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

ŠPARGLJI S ČRNIMI TARTUFI



PRIPRAVA

špaglje 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 sirom
 premešamo
 ponudimo

vino cviček

SESTAVINE

- 2 čebuli
- 2 bela tartufa (po 20 g vsak)
- sol
- popper
- 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
- potresemo 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**

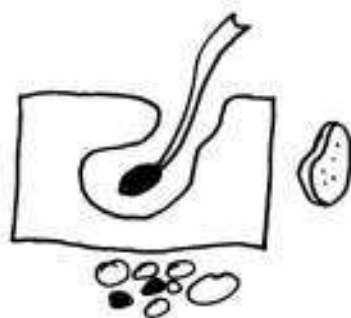
- v ponvi segrejemo olje
- na obeh straneh zlato opečemo rezine kruha
- odstavimo
- kruh zložimo na topel krožnik
- potresemo ga s tanko nalistanimi tartufi
- postrežemo

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 naneseemo 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 popoprano
 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 žlici 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 nalijemo olje
- vanjo zložimo zvitke
- popramo
- 10 minut kuhamo na zmernem ognju
- preverimo slanost
- odstavimo
- postrežemo

vino *sauvignon*

SESTAVINE

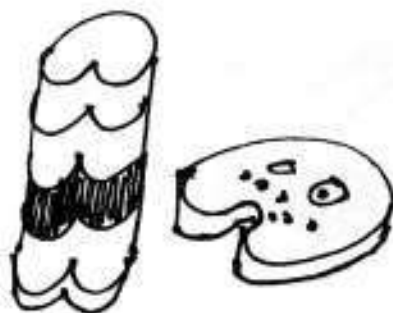
4 rezine kruha

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

odstavimo

rezine zložimo na ogret servirni krožnik

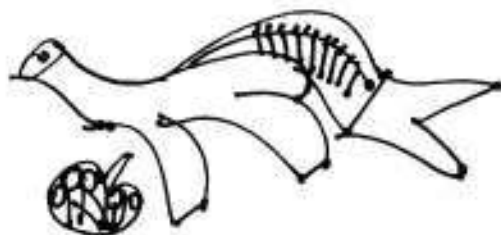
na kruh tanko nalistamo tartufe

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 orehovitih jedrc
 6 dl mleka
 2 žlici 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
 ½ čebule
 1 strok česna
 50 g belih tartufov
 1 lovorjev list
 sol, poper
 2 žlici bele moke

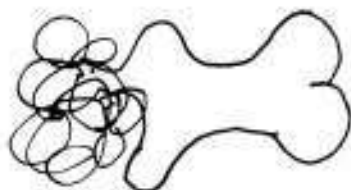
**ENOLONČNICA Z ZELENO IN TARTUFI****PRIPRAVA**

drobno narežemo
 stebila 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
 prilijemo vodo
 ko zavre
 solimo in popramo
 kuhamo 2 uri
 odstavimo
 medtem v vodi in kislu
 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 naribanega 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 ščepec cimeta

1 ščepec 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

potresemo s strtimi orehovimi jedrci

rozinami

tanko narezanimi figami

odišavimo s cimetom

in pravim žafranom

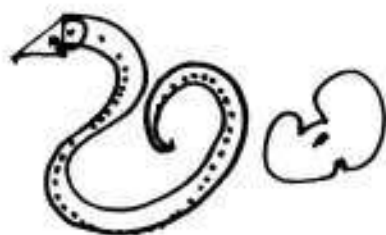
čez vse pa naribamo tartufe

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

prijemo kis in limonin sok

ko zavre

dodamo jastoga

kuhamo 20 minut

odstavimo

jastogovo meso zložimo na servirni krožnik

in prekrijemo s tanko nalistanimi tartufi

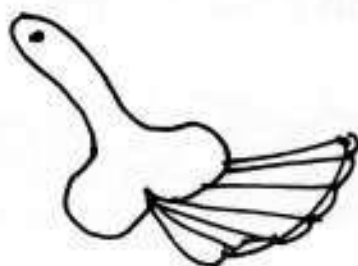
postrežemo

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**

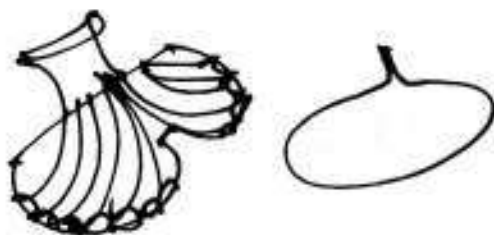
litoželezno ponev namažemo s slanino
 vanjo zložimo blitvo
 dodamo na četrtine narezan krompir
 odišavimo z razpolovljenimi stroki česna
 dodamo brancine
 prilijemo vino
 zabelimo z oljem
 solimo in popramo
 dodamo na četrtine narezane tartufe
 na ponev poveznemo glinen zvonast pokrov
 prekrijemo z žerjavico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



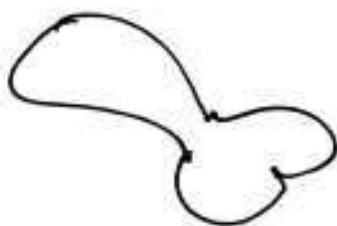
PRIPRAVA

pokrovače očistimo
 odstranimo ploski del školjke
 vsebino položimo v spodnji očiščeni del školjke
 drobno sesekljamo peteršilj in česen
 potresemo po pokrovači
 solimo in popramo
 na školjke položimo rezine masla
 potresemo 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
 odisavamo 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*

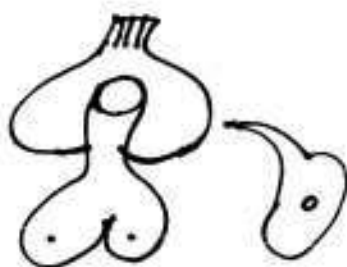
SESTAVINE

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

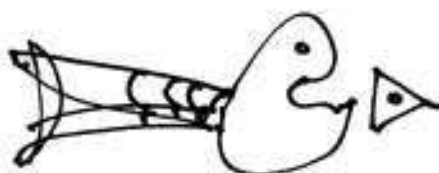
**ŠKARPENA S PARADIŽNIKOM****PRIPRAVA**

očiščeno škarpno znotraj malo osolimo
 nadevamo s peteršiljem in česnom
 v ponev nalijemo olje
 vanjo položimo škarpno
 olupljen krompir razpolovimo
 skupaj s čebulo
 narezano na četrtine
 obložimo škarpno
 solimo in popramo
 odisavamo 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 skušinih filejev
 32 listov blitve
 40 g belih tartufov
 sol, poper
 0,6 dl belega vina
 3 žlice oljčnega olja

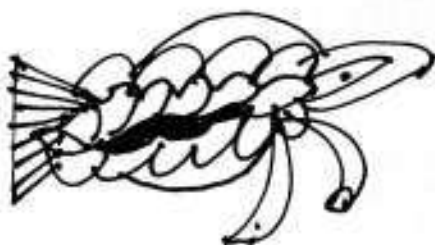
SKUŠE S TARTUFI**PRIPRAVA**

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 vejci timijana
 0,5 dl belega vina
 1 rezina limone
 2 žlici oljčnega olja
 40 g belih tartufov

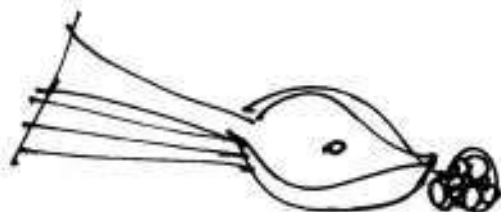
MORSKI LIST S TIMIJANOM IN TARTUFI**PRIPRAVA**

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 potresemo 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

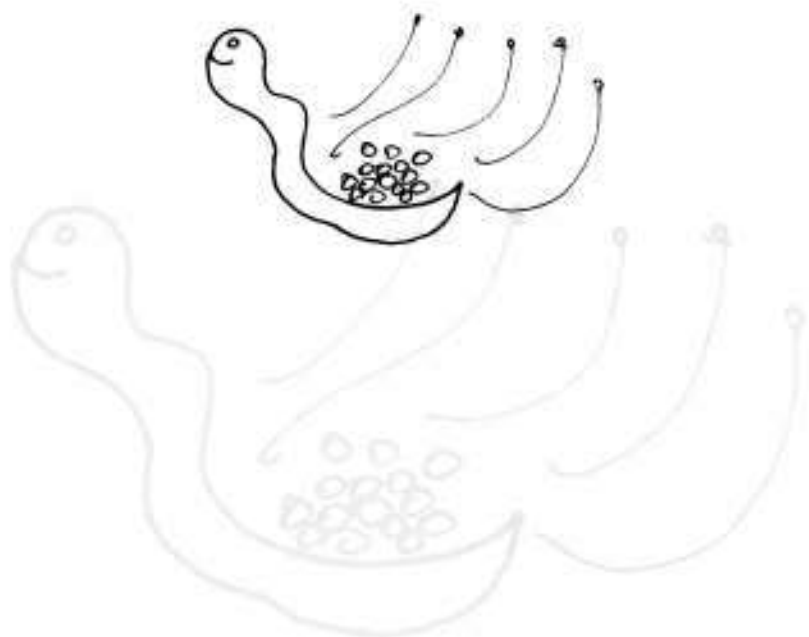
tanko nalistamo tartufe
 jih vmešamo v 50 g masla
 ostalo maslo v ponvi raztopimo
 dodamo postrvi in grobo narezane gobe
 solimo in popramo
 na živahnem ognju
 pražimo postrvi po 3 minute na vsaki strani
 občasno premešamo gobe
 prilijemo vino
 kuhamo še 1 minuto
 odstavimo
 dodamo tartufovo maslo
 ko 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 naribanega 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 naribanega 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 naribanega sira
 50 g belih tartufov
 9 dl vode

RIŽOTA Z ZELENKO



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
 ½ čebule
 6 slanih sardel
 30 g naribanega 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 prilijemo 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 naribanega 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
 potresemo 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
 potresemo 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



vino *teran*

SESTAVINE

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

RIŽOTA S TARTUFI IN JAJCI



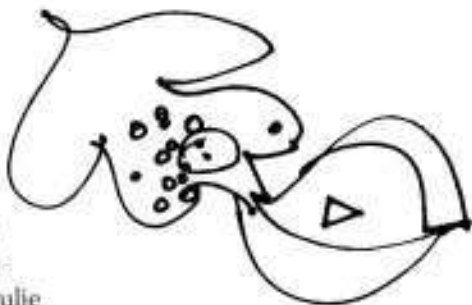
PRIPRAVA

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
 potresemo 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
 povrhu 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



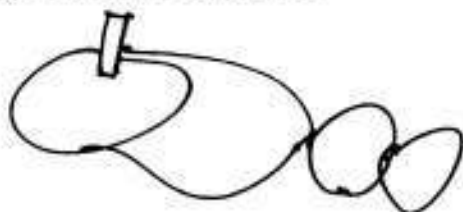
Zvest Apollonio: **NOČ IN DAN**, akril na platnu (80 × 120 cm), 2005.

VI. 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

dočamo 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

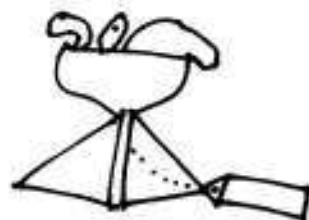
v kozici segrejemo maslo
dodamo drobno narezano čebulo in česen
dušimo 4 minute
v skodeli stepemo jajca
solimo in popramo
dodamo nalistane tartufe
premešamo in polijemo po čebuli
počakamo 1 minuto, da se zmes zgosti
premešamo
kuhamo še 1 minuto

vino zelen

SESTAVINE

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

FRITALJA Z JETRI IN TARTUFI



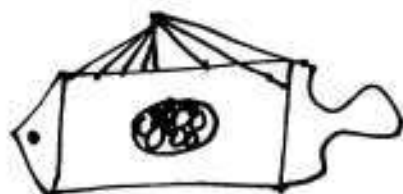
PRIPRAVA

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

FRTALJA 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 žlici moke
3 žlice oljčnega olja
40 g belih tartufov

FRTALJA S KOZICAMI IN TARTUFI



PRIPRAVA

repke kozic povaljamo 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



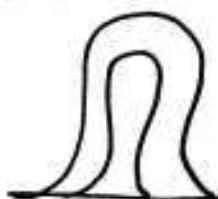
*Zvest Apollonio: **PAR**, akril na platnu (50 × 70 cm), 2003*

VII.
GOBE



SESTAVINE

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

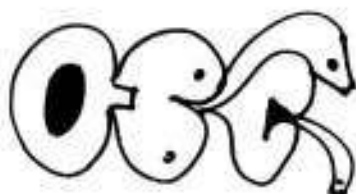
GOBE PO PLANINSKO**PRIPRAVA**

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 potresemo 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

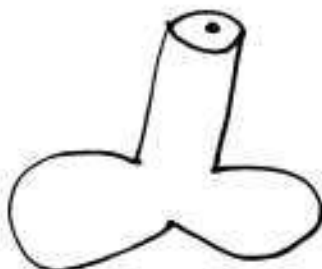
gobe narežemo
 položimo na servirni krožnik
 iz limone
 olja
 česna
 pretlačenih slanah rib
 in gorčice
 pripravimo polivko
 in jo z žlico polijemo po gobah
 na jed nalistamo še tartufe
 postrežemo

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



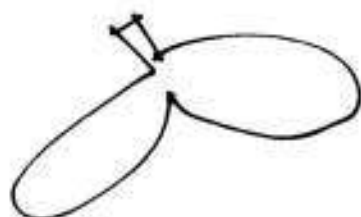
SESTAVINE

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

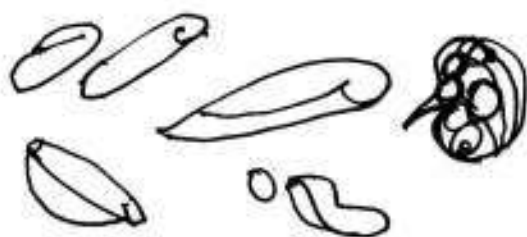
sir in tartufe naribamo
 premešamo in spravimo
 v dobro zaprt steklen kozarec
 za 24 ur postavimo v hladilnik
 testenine skuhamo v slanem kropu
 odcedimo
 stresemo v skledo
 medtem v ponev vlijemo olje
 dodamo drobno narezan česen
 na koščke narezano papriko
 1 minuto cvremo
 odstavimo
 polijemo po testeninah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



vino polsladka penina

SESTAVINE

500 g domačih fužev
 40 g masla
 1 dl sladke smetane
 50 g naribanega 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 manjši kozici raztopimo maslo
 dodamo smetano in počasi segrejemo
 dodamo sir in premešamo
 odstavimo in zlijemo na fuže
 povrhu nalistamo tartufe
 postrežemo

vino *refošk*

SESTAVINE

500 g fužev
 3 žlice oljčnega olja
 2 stroka česna
 60 g slanih sardel
 50 g naribanega 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 zlato obarva
 dodamo slane ribe
 jih pretlačimo z vilicami
 nalistamo tartufe
 pražimo 30 sekund
 testenine odcedimo
 preložimo v skledo
 prelijemo z omako iz tartufov
 potresemo s sirom
 premešamo
 ponudimo

vino *refsšk*

SESTAVINE

500 g domačih fužev
 4 fileti slanah 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
 potresemo po testeninah
 postrežemo

vino malvazija

SESTAVINE

500 g špagetov
 50 g belih tartufov
 6 slanih sardel
 80 g masla
 sol

ROZALIJNI 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 potresemo po testeninah
 postrežemo

vino *malvazija*

SESTAVINE

1 kg krompirja
 250 g bele moke
 1 jajce
 40 g belih tartufov
 60 g naribanega 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 moko
 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 krova
 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 ščepec cimeta

NJOKI S KLOBASO IN TARTUFI**PRIPRAVA**

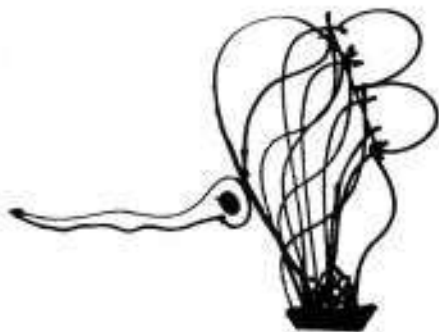
v ponvi razpustimo maslo
 dodamo razkosano klobaso
 odušavimo s cimetom
 na zmernem ognju pražimo 8 minut
 medtem njoke skuhamo v slanem kropu
 jih odcedimo in stresemo v skledo
 dodamo razžvrkljano jajce in sir
 premešamo
 na klobaso nalistamo tartufe
 pražimo še 30 sekund
 odstavimo
 potresemo po njokih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

vinó suha penina.

SESTAVINE

400 g testenin za lazanje

600 g pora

30 g masla

5 dl mleka

30 g moke

sol, poper

100 g naribanega 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 orehovitih jedrc
40 g naribanega sira
40 g belih tartufov
3 žlice olivnega olja

Za nadev

150 g mesa kuhane polenovke
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 poberemo
in zložimo na servirni krožnik
potresemo s sirom
v ponvi segrejeemo 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



vino teran

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 naribanega 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

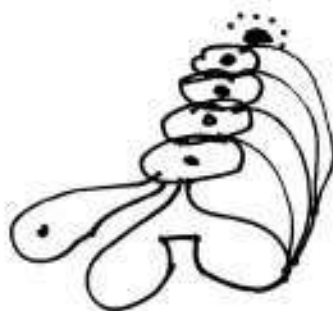
vino polsuha penina

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 naribanega 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

popoprano

pražimo 10 sekund

odstavimo in s prelivom zabelimo testenine

vino rosé

SESTAVINE

400 g rezancev
 0,8 dl sveže sladke smetane
 60 g naribanega 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 naribanega 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.

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

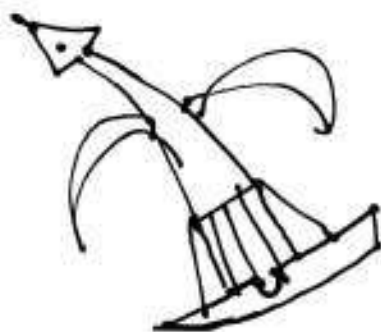
4 gosji fileji (po 120 g vsak)

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

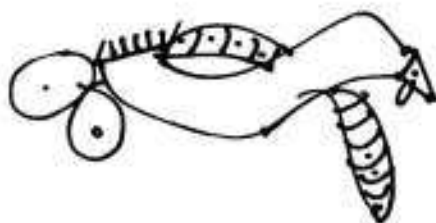
povrhu nalistamo tartufe

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 ocvrte fileje
 zložimo na servirni krožnik
 na vsak file damo malo špargljev
 in nalistanih tartufov
 ostale šparglje
 ocvremo na preostalem maslu
 odstavimo
 potresemo 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 pražimo
 po 15 minut na vsaki strani
 prilijemo mleko
 kuhamo še 20 minut
 povrhu nalistamo tartufe
 odstavimo
 pokrijemo
 in počakamo 4 minute
 postrežemo

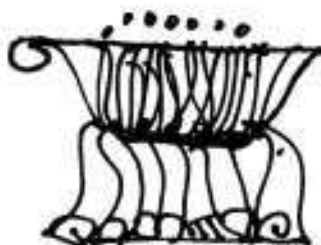


vino: merlot

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**

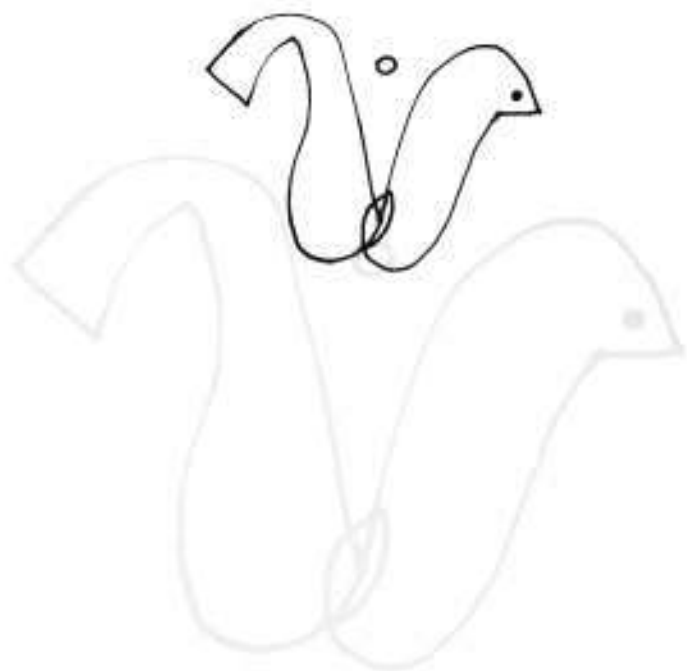
meso z nožem prebodemo
 tanko nalistamo tartufe
 in z njimi pretaknemo meso
 v posodo damo maslo in meso
 solimo
 na zmernem ognju pražimo 25 minut
 prilijemo mleko
 kuhamo še 1 uro

vino: cabernet sauvignon



Zvest Apollonio: **IN BIK**, akрил na platnu (50 x 70 cm), 2005

X.
MESO

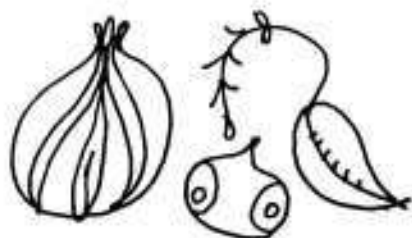


SESTAVINE

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**

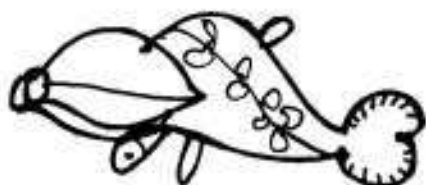
jagnje razrežemo na 4 kose
 krompir olupimo
 razpolovimo
 čebulo olupimo
 in razrežemo na 4 kose
 glineno posodo namažemo s slanino
 vanjo zložimo meso
 ga obložimo s krompirjem in čebulo
 segrejemo olje
 ga polijemo po mesu
 solimo in popramo
 odišavimo z rožmarinom in lovorjem
 dodamo na četrtine narezane 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 potresemo 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 četrtine 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**

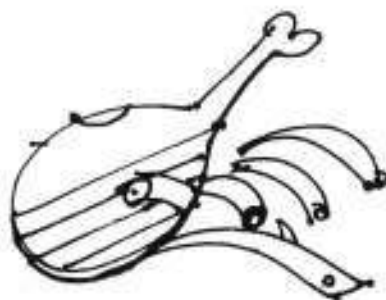
železno kozico namažemo s slanino
 vanjo zložimo meso
 ga obložimo z očiščeno in narezano zelenjavo
 potresemo s tanko narezano panceto
 odišavimo s česnom
 solimo in popramo
 prilijemo vino
 dodamo na četrtine narezane tartufe
 čez poveznemo železno pokrovko
 obložimo z žerjavico in pepelom
 kuhamo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

vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

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

PEČENKA S PRŠUTOM



PRIPRAVA

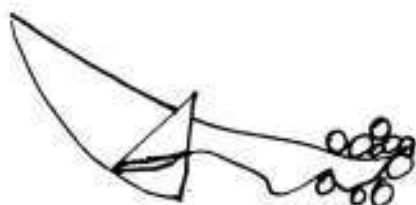
na meso zložimo pršut, nalistane tartufe in sir
 malo posolimo
 zvijemo v rulado in zvezemo
 v posodi raztopimo maslo
 vanjo položimo rulado
 solimo in popramo
 meso na zmernem ognju
 kuhamo 1 uro in občasno obračamo

vino merlot

SESTAVINE

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

TELEČJI ZREZEK S ČRNIMI TARTUFI



PRIPRAVA

v ponvi segrejemo olje
vanjo zložimo zrezke
solimo in popramo
na močnem ognju zrezke 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 poveznemo 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

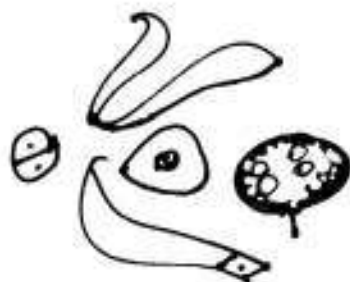
CARPACCIO S ČRNIMI TARTUFI**PRIPRAVA**

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
 odušavimo 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

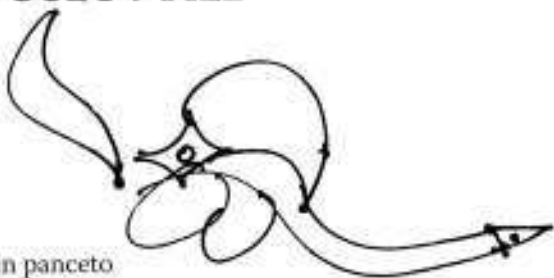
TELEČJA JETRA**PRIPRAVA**

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
 povrhu 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 oljčnega 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
 odšavimo 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 sesekljamo
 slanino, čebulo, česen, peteršilj in majaron
 glineno posodo namažemo s slanino
 na dno damo sesekljano 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
povrhu nalistamo tartufe
postrežemo.

vino: metliška črnina



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 naribanega 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

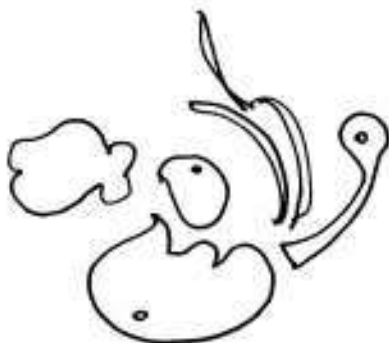
krompir olupimo
 in narežemo na tanke rezine
 pekač namažemo z maslom
 vanj zložimo plast krompirja
 polovico sira in nalistane tartufe
 nato še drugo plast krompirja
 in preostali sir
 prelijemo z mlekom
 solimo in popramo
 25 minut pečemo v pečici
 ogreti na 250 °C

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 črnina

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

očistimo in operemo

stresemo v skledo

solimo in popramo

zabelimo z oljem in kisom

nalistamo tartufe

premešamo

postrežemo

vino *refošk*



Zvest Apollonio: **SPEČA VENERA**, gvaš (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**

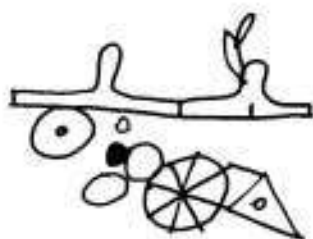
maslo v ponvi segrejemo
 dodamo bržole
 na močnem ognju jih pečemo
 po 3 minute na vsaki strani
 solimo in popramo
 na vsako bržolo položimo rezino sira
 pustimo 2 minuti
 da se stopi
 povrhu nalistamo tartufe
 odstavimo in ponudimo

vino cabernet franc

SESTAVINE

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

SRNIAKOVE BRŽOLE S TARTUFI



PRIPRAVA

maslo v ponvi segrejemō
 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

SRNJAKOVE BRŽOLE Z GROZDJEM IN TARTUFI

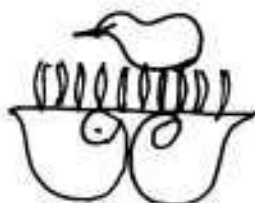
**PRIPRAVA**

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 jerebiko
 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 zmernem 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
 ½ stebela zelene
 paradižnikov koncentrat
 sol, poper
 3 dl rdečega vina
 3 brinove jagode
 2 vejici timijana
 1 vejica majarona
 40 g belih tartufov

**GAMS V PONVI****PRIPRAVA**

skupaj sesekljamo
 panceto, česen, čebulo in zeleno
 stresemo v ponev z oljem
 dodamo meso
 odušavimo z nageljnovimi žbicami,
 brinom, timijanom 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 ščepeca cimeta
 sol
 15 lističev poprove mete
 50 g masla
 1 vejica majarona
 40 g belih tartufov

GAMS POD ČREPNJO



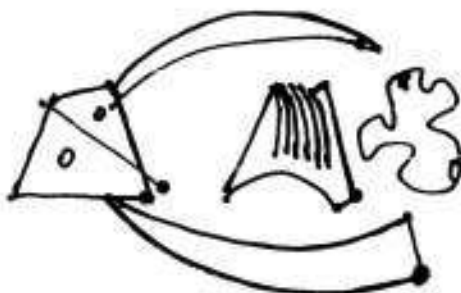
PRIPRAVA

meso razkosamo
 s slanino namažemo dno posode
 vanjo stresemo meso
 olupljena jabolka razrežemo na četrtine
 jim odstranimo peščišča
 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

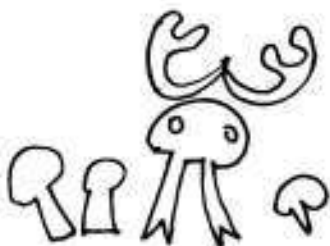
SRNJAK S TARTUFI**PRIPRAVA**

- 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 seseklanim
 peteršiljem in česnom
 solimo in popramo
 odstavimo
 na servirni krožnik zložimo zrezke
 povrhu nalistamo tartufe
 postrežemo

vino: refoš

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, poper
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
 povrhu nalistamo tartufe
 rahlo premešamo
 ponudimo



vino teran

SESTAVINE

1 kg srnjakovega mesa
 80 g prekajene slanine
 30 g masti
 1 čebula
 1 strok česna
 3 dl rdečega vina

1 lovorjev list
 1 dl tropinovca
 1 vejica timijana
 1 vejica majarona
 sol, poper
 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
 odušavimo 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
 povrhu 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
 3 nageljnovke žbice
 60 g pancete
 60 g slanine
 1 strok česna
 1 čebula
 3/4 stebela zelene
 7,5 dl belega vina
 1 žlica sladkorja

paradižnikov koncentrat
 1 žlica drobtin
 sol, poper
 1 vejica origana
 1 vejica rožmarina
 1 žlica nastrganega hrena
 1 lovorjev list
 40 g belih tartufov

JELEN S TARTUFI**PRIPRAVA**

panceto, slanino, česen, čebulo in zeleno sesekljam
 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
 povrhu 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

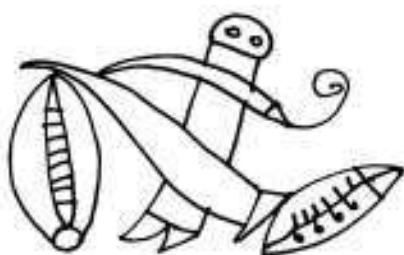
JELEN POD PEPELOM**PRIPRAVA**

- vse sestavine stresemo v glineno posodo
- solimo in popramo
- čez poveznemo 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 brinovitih 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
 pečemo 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
- povrhu 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

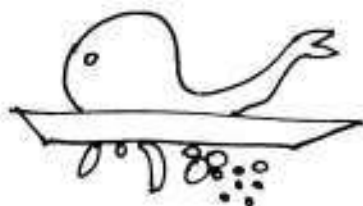
PRIPRAVA

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
 odišavimo 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 žlici 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 orehovitih 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 nadevamo 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 orehovitih jedr
 80 g prekajene slanin
 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 grozdja

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 grozadjem

čez poveznemo glineno pokrovko

pokrijemo z žerjavico in pepelom

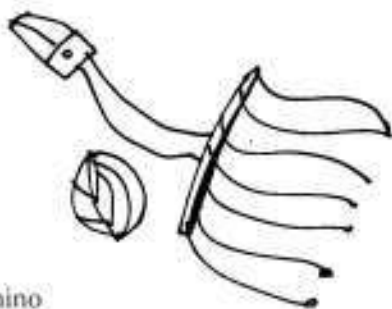
kuhamo 2 uri

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
 prevezemo 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 grozdja
 0,5 dl tropinovca
 60 g črnih tartufov

FAZAN POD POVEZNIJENO POKROVKO



PRIPRAVA

fazana očistimo
 znotraj in zunaj osolimo
 nadevamo z grozdem 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
 odušavimo s timijanom
 pečemo po 2 minuti na vsaki strani
 hruške razrežemo na četrtine
 in jim odstranimo peščišča
 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



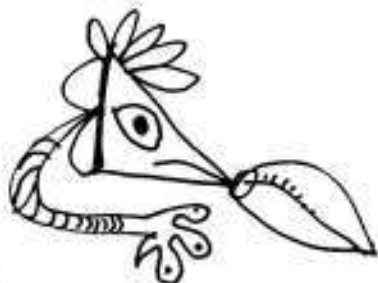
PRIPRAVA

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
 povrhu 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 peščišča
 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
 povrhu nalistamo tartufe
 postrežemo



vino: cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg medvedovega stegna
 700 g čebule
 60 g masti
 2 žlici olja
 40 g masla
 ½ kavne žlice pekoče paprike
 1 kavna žlica sladke paprike

50 g belih tartufov
 2 stroka česna
 1 žlica bele moke
 sol, poper
 3 dl rdečega vina
 3 vejice timijana
 2 lovorjeva lista

MEDVEDOV GOLAŽ S TARTUFI

PRIPRAVA

v lonec damo mast, olje, maslo in lovor
 dodamo na kose narezano čebulo in česen
 dušimo 45 minut
 dodamo na kose razrezano meso
 kuhamo še 20 minut
 potresemo 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
 povrhu 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
 povrhu nalistamo tartufe
 ponudimo.

vino *merlot*

SESTAVINE

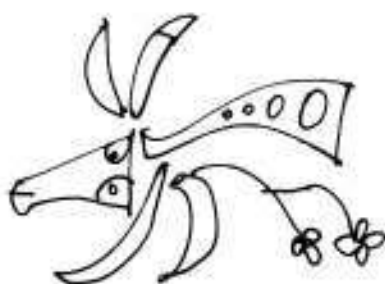
1 kg mesa divjega zajca	1 vejica timijana
1 čebula	1 vejica majarona
1 korenček	1 vejica pehtrana
2 stroka česna	1 vejica divjega koromača
0,6 dl tropinoveca	peteršilj
7 dl suhega hruškovega mošta	sol, poper
30 g masla	40 g belih tartufov
1 vejica rožmarina	

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
povrhu nalistamo tartufe
postrežemo

vino *refošk*



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 peščišče
 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 železen zvonast pokrov
 obložimo z žerjavico in pepelom
 kuhamo 2 uri in četrt

vino merlot

SESTAVINE

4 zrezki ledvenega dela po 120 g
 4 dl rdečega vina
 2 jabolki
 1 žlica kutinove marmelade
 1 žlica nastrganega hrena

40 g masla
 sol, poper
 1 ščepec cimeta
 60 g črnih tartufov

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
 povrhu nalistamo tartufe
 ponudimo



vino cabernet

SESTAVINE

1 kg muflonovega mesa

1 l mleka

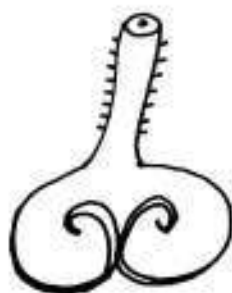
3 vejice timijana

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
 30 g masla
 20 g masti
 1 majhna čebula
 2 stroka česna
 sol, poper

1 lovorjev list
 1 vejica majarona
 2 žlici kisa
 2 žlici koruzne moke
 60 g črnih tartufov

MUFLOK PO STAREM

PRIPRAVA

meso razrežemo na kose
 v kozico damo mast, česen
 na četrtine razrezano čebulo in meso
 solimo in popramo
 odušavimo 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
 potresemo z naribanimi tartufi
 postrežemo.



vino cabernet sauvignon

SESTAVINE

1 kg medvedovega mesa
 80 g slanine
 ½ 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
 potresemo z naribanimi tartufi
 postrežemo

vino cabernet

SESTAVINE

400 g mletega mesa divjega prašiča
 100 g kruhove sredice, namočene v mleku
 jajce
 peteršilj
 1 drobno narezan strok česna
 40 g naribanega sira
 40 g belih tartufov

sol, poper
 600 g zrele skute
 5 jajc
 60 g nastrganega sira
 150 g v možnarju strtih
 orehovitih jedrc
 1 l juhe

ZA 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
 ½ 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
 250 g ohrovtva
 1 korenček
 1 čebula
 100 g slanine
 3 brinove jagode

2 nageljnovi žbici
 5 žajbljevih listov
 sol, poper
 30 g masla
 40 g belih tartufov

JEREBICE V KOZICI

PRIPRAVA

slanino narežemo na kocke
 na tanke trakove
 narežemo notranji del ohrovtva
 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 ohrovt, čebulo in korenček
 kuhamo še 30 minut
 odstavimo
 povrhu nalistamo tartufe
 pokrijemo in počakamo 3 minute
 postrežemo.



vino *refošk*

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
 nalistamo tartufe
 mast segrejemo in polijemo po jerebicah
 solimo
 čez poveznemo glineno pokrovko
 pokrijemo z žerjavico in kuhamo 2 uri

vino: refosk

SESTAVINE

12 ohrovtovih 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**

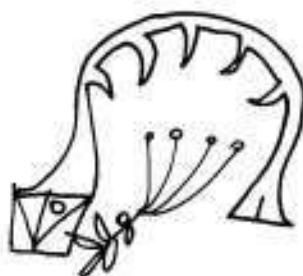
ohrovtove liste 1 minuto blanširamo iz mesa, salame, peteršilja česna, jajca, paprike in narezanih tartufov pripravimo nadev solimo in popramo po delovni površini razprostremo ohrovtove liste na sredino vsakega položimo nekaj nadeva zvijemo kot klobasico in s prsti potisnemo list navznoter prevežemo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



vino: teran

SESTAVINE

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

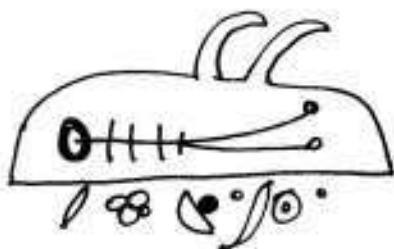
SRNJAKOV HRBET S TARTUFI**PRIPRAVA**

- meso pri hrbtini kosti pretaknemo s tartufi
- narezanimi na trakce
- solimo
- nadrgnemo z maslom
- 30 minut pečemo v pečici na 250 °C
- meso odstranimo
- v pekač damo grozdje
- 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 sliv
 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 sliv
 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

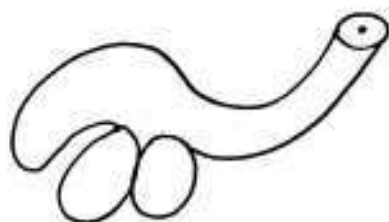
1 jajce

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 x 80 cm), 2003

XIII.
SLADICE



SESTAVINE

8 jajc

60 g črnih tartufov

sol, poper

JAJČNA 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: sladko belo

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 Gioacchina 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 Périgord	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 špinačo	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 grozdem 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 grozdem	197
133. Fazan z zeleno	198
134. Fazan pod poveznjeno 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 ohrovtovih 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 rimskem cesarstvu. 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 spremlja 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.



Mladinska knjiga
ZALOŽBA