



daj

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

**VINO**  
**v starih slovenskih jedeh**

160 receptov z vinom

# VINO V STARIH SLOVENSКИH JEDEH

## **AVTORJI**

Dino Del Medico, Zvest Apollonio, Livio Jakomin

## **Urednik**

prof. dr. Livio Jakomin

## **Recepti**

Dino Del Medico

## **Ilustracije in likovne priloge**

prof. Zvest Apollonio, akademski slikar

## **Predstavitve knjige, vinske trte in vina**

prof. dr. Livio Jakomin

## **Tehnično uredila**

Irena Mandelj

## **Jezikovno pregledala**

Kristina Uršič Jakomin

## **Založila in izdala**

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

## **Direktor ČZD Kmečki glas d. o. o.**

Peter Zadel

## **Vodja Založbe Kmečki glas**

Tanja Žgajnar Novak

## **Natisnila**

Euroadria, d. o. o., 2007

Prva izdaja, 2000 izvodov

© Dino Del Medico, Zvest Apollonio, Livio Jakomin

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.55:663.2(083.12)

DEL Medico, Dino

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

ISBN 978-961-203-323-1

1. Apollonio, Zvest 2. Jakomin, Livio

235319040

**d**el medico **a**pollonio **j**akomin

**VINO**  
**v starih slovenskih jedeh**  
160 receptov z vinom

ZDRUŽENJE SLOVENSKEGA REDA VITEZOV VINA  
ZALOŽBA KMEČKI GLAS

## UVOD

**Z** izdajo knjige z naslovom »Vino v starih slovenskih jedeh« nadaljuje Združenje Slovenskega reda vitezov vina svoje poslanstvo pri zbiranju in ohranjanju kulturne dediščine na področju kulinarike in vina.

Po prvi uspeli izdaji knjige z naslovom »Pesmi v čast vinu in domovini« (Knjiga bo letos zaradi velikega zanimanja doživela ponatis.), je naš red leta 2006 založil svojo drugo knjigo z naslovom »Tartufi in vino«.

Knjiga »Tartufi in vino« je na prestižnem tekmovanju za Oskarja kulinarike »Gourmand World Cookbook Awards« v Pekingu prejela 5 nominacij in Specialno nagrado žirije.

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

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

Ko danes govorimo o uporabi vina v kulinariki, mislimo predvsem na francosko, špansko in italijansko kuhinjo. Premalo pa vemo o slovenski tradicionalni kuhinji, ki s svojim bogastvom in pestrostjo okusov ne zaostaja za drugimi, bolj znanimi svetovnimi kuhinjami.

Združenje Slovenskega reda vitezov vina in avtorji smo s to knjigo, ki obsega 13 poglavij, predstavili: zgodovinske recepte, predjedi, obare, juhe, morske in sladkovodne ribe, testenine, perutnino, meso, drobovino, divjačino, priloge, polivke in slaščice. Prikazati želimo izvirnost, pestrost in bogato tradicijo stare slovenske kuhinje.

Ker gre za stare recepte, dopuščamo možnost, da so se s časom tudi delno spremenili ali le prilagodili lokalnim razmeram.

Prepričani smo, da bomo s knjigo vzpodbudili zanimanje za kuhanje z vinom, kot tudi zbiranje novih, še neobjavljenih receptov.

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

**»V čast vinu in domovini!«**

## VINSKA TRTA IN VINO

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

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

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

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

Imeli so že strogo vinsko zakonodajo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





*3/11/2007*



*Krščenega vina ne pijejo niti duhovniki. /ljudska/*



I.

# Zgodovinski recepti



## SESTAVINE

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

# Aškerčeva juha

Anton Aškerc, slovenski pesnik (1856–1912)

## PRIPRAVA

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

*ob taki juhi ni potrebno ponuditi vina*

## SESTAVINE

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

# Cankarjeve hruške

Ivan Cankar, slovenski pisatelj (1876–1918)

## PRIPRAVA

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

*ob taki jedi ni potrebno ponuditi vina*

## SESTAVINE

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

# Gradnikova jetra

Alojz Gradnik, pesnik (1882–1967)

## PRIPRAVA

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

**vino**    **merlot**

## SESTAVINE

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

# Gregorčičev petelinček

Simon Gregorčič, pesnik (1844–1906)

## PRIPRAVA

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

**vino** črni pinot

## SESTAVINE

4 postrvi po 250 g  
4 dl cvička  
3 dl vode  
50 g zelene  
peteršilj  
1 korenje

1 lovorjev list  
3 brinove jagode  
60 g pora brez listov  
sol  
100 g masla

# Jakčeve postrvi

Božidar Jakac, grafik in slikar (1899–1989)

## PRIPRAVA

Postrvi očistimo.

Korenje zrežemo na polovico,  
por zrežemo na kolesca.

V ponev vlijemo vodo in vino,  
dodamo zeleno, peteršilj, korenje,  
lovorjev list, brin in por.

Ko zavre,  
posolimo in  
kuhamo 15 minut.

Postrvi položimo v pripravljeno zavrelico.

Na blagem ognju kuhamo  
pet minut na eni strani in  
štiri minute na drugi strani.

Odstavimo.

Postrvi položimo na topli servirni krožnik.

V ponvi ocvremo maslo,  
da dobi zlatorumeno barvo in  
ga polijemo na postrvi.

Odstavimo in  
postrežemo.

**vino cviček**



## SESTAVINE

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

# Mačkovi fileji

Ivan Maček, partizan, politik (1908–1993)

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

4 krvavice  
4 dl rdečega vina  
30 g masti

# Maistrove krvavice

Rudolf Maister pesnik, general (1874–1934)

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

1 zajec  
5 dl belega vina  
100 g slanine  
30 g masla  
100 g kruha

jetrca, srce in pljuča zajca  
sol, poper  
1 vejica majarona  
1 vejica timijana

# Prešernov zajec

France Prešeren, pesnik (1800–1849)

## PRIPRAVA

Zajca zrežemo na kose in ga damo v lonec, skupaj s celimi jetrci, srcem in pljuči.

Prelijemo z 2.5 l vode.

Ko zavre, kuhamo 30 minut.

Odcedimo in ločimo meso zajca od jetrc, srca in pljuč.

V ponvi segrejemo maslo, dodamo kruh zrezan na kocke in pražimo 2 minuti.

V gladko maso zmeljemo jetrca, srce, pljuča in kruh.

V ponev damo vino, dobljeno maso iz jetrc, srca, pljuč in kruha.

Odišavimo z majaronom in timijanom.

Kuhamo in ko zavre, posolimo in kuhamo še 20 minut.

Medtem slanino zrežemo na kocke in

jo pražimo v ponvi, da dobi zlatorumeno barvo. Dodamo meso zajca.

Posolimo, pražimo na blagem ognju 25 minut.

Dodamo omako z vinom, pomešamo in kuhamo še 5 minut.

Odstavimo in postrežemo.

**vino cabernet**

## SESTAVINE

800 g pora  
100 g kruha

2 čebuli

2 dl belega vina

2 dl rdečega vina

2 dl vode

40 g masla

sol

# Trubarjev por

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

## PRIPRAVA

Por očistimo in ga zrežemo na kolesca.

V ponev damo por, kruh in nalistano čebulo.

Vlijemo vino in vodo, dodamo maslo in posolimo.

Ko zavre, kuhamo na blagem ognju še 40 minut.

Odstavimo in serviramo.

*vino sivi pinot*

## SESTAVINE

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

# Župančičeva pečenka

Oton Župančič, pesnik (1878–1949)

## PRIPRAVA

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

Pečenje nadaljujemo na temperaturi 210 °C še 35 minut. Odstavimo, postrežemo.

**vino cviček**



*Umetnost in vino pomagata k združitvi narodov. /Goethe/*



II.

# Predjedi





## SESTAVINE

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

# Prigrizek ljubimcev

Pri pripravi pogrinjka uporabimo domišljijo.

*vino refošk*

## SESTAVINE

250 g pršuta  
3 žlice oljčnega olja  
2.5 dl refoška  
popper

# Pršut z rdečim vinom

## PRIPRAVA

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

*vino refošk*

## SESTAVINE

1 sveža salama

1 l belega vina

# Salama v vinu

## PRIPRAVA

Salamo damo v kozico,  
dodamo vino in  
ko zavre,  
kuhamo na blagem ognju 1 uro.  
Odstavimo.

Salamo zrežemo na kose,  
polijemo s preostalim vinom in  
postrežemo.

*vino* **cabernet**







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



III.

# Obare





## SESTAVINE

600 g kokošjega mesa  
1 korenček  
peteršilj  
sol  
40 g masla  
1 žlica bele moke

1 dl belega vina  
1 ščepec kumine  
2 vejici timijana  
1 list lovorja  
1.8 l vode

# Kokošji ajmoht

## PRIPRAVA

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

**vino** pol suhi janževc

## SESTAVINE

600 g gamsovega mesa  
400 g krompirja  
2 l vode  
2 stroka česna  
1 čebula  
1 vejica majarona

1 lovorjev list  
1 rumenjак  
2 dl belega vina  
sol, poper  
1 korenje  
40 g masla

# Gamsova obara

## PRIPRAVA

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

**vino** *modri burgundec*

## SESTAVINE

600 g janjčjega mesa  
1 mala čebula  
peteršilj  
60 g zelene v gomolju  
1 korenje  
2 žlici olja

1 žlica bele moke  
2 vejici majarona  
sol  
1.5 dl belega vina  
1.4 l vode

# Janjček v obari

## PRIPRAVA

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

**vino** *renski rizling*

## SESTAVINE

800 g kokošjega mesa  
peteršilj  
80 g zelene v gomolju  
70 g pora  
70 g cvetače  
250 g krompirja

1 žlica bele moke  
1 žlica krušnih drobtinic  
4 žlice olja  
2.5 dl cvička  
1.5 l vode

# Kurja obara s cvičkom

## PRIPRAVA

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

**vino** modra frankinja

## SESTAVINE

600 g mesa divjega zajca  
400 g krompirja  
1 korenje  
20 g peteršilja  
polovica stebila zelene  
1 žlica krušnih drobtin  
30 g masla  
1 strok česna

1 mala čebula  
200 g jurčkov  
1 dl rdečega vina  
1 lovorjev list  
1 vejica majarona  
1 vejica rožmarina  
sol, poper

# Obara iz divjega zajca

## PRIPRAVA

Meso zrežemo na kose in ga damo v lonec. Dodamo na fino zrezano korenje, peteršij in zeleno. Zalijemo z 2.2 l vode.

Ko zavre, odišavimo z lovorjem in rožmarinom.

Kuhamo 20 minut. Dodamo olupljen in na kocke zrezan krompir in jurčke.

Kuhamo 30 minut. V ponvi segrejemo maslo, dodamo čebulo in česen, pražimo 1 minuto.

Dodamo drobtine in pražimo še 1 minuto.

Vlijemo vino in pomešamo.

Odstavimo in prilijemo obari.

Vse skupaj kuhamo še 10 minut.

Odstavimo.  
Ponudimo.

*vino modra kavčina*

## SESTAVINE

600 g račjega mesa  
1 korenje  
40 g masla  
70 g zelene v gomolju  
polovica malega pora  
1 čebula

1 žlica bele moke  
1 žlica krušnih drobtin  
2 vejici majarona  
sol  
1 dl belega vina  
1.8 l vode

# Raca v obari po starem

## PRIPRAVA

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

**vino** **cviček**

## SESTAVINE

1 postrv teže 400 g  
2 stroka česna  
500 g krompirja  
1 korenje  
peteršilj  
1 žlica paradižnikovega koncentrata

30 g svežega masla  
sol, poper  
1.8 l vode  
2 dl belega vina

# Ribja obara

## PRIPRAVA

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

*vino pinela*

## SESTAVINE

2 postrvi po 300 g  
2 žlici olja  
400 g krompirja  
200 g paradižnika  
150 g korenja  
100 g zelene v gomolju  
1 čebula

2 stroka česna  
1 lovorjev list  
peteršilj  
1 dl belega vina  
1.6 l vode  
sol, poper

# Ribji ajmoht

## PRIPRAVA

V široki ponvi zavremo polovico vode, dodamo lovor in sesekljan peteršilj ter posolimo.

V vodo položimo očiščene in na kose zrezane postrvi.

Kuhamo na blagem ognju 11 minut, odstavimo.

Medtem zavremo preostalo vodo,

posolimo, vanjo stresemo krompir, korenje in zeleno.

Odišavimo s česnom in kuhamo 30 minut.

V drugi ponvi segrejemo olje, dodamo sesekljano čebulo in pražimo 2 minuti.

Dodamo paradižnik zrezan na kocke, posolimo in kuhamo 3 minute.

Odstavimo in primešamo v lonec vode, v kateri se je kuhala zelenjava.

Vlijemo vino in tej juhi dolijemo vodo, v kateri se je kuhala riba. Kuhamo 5 minut.

Dodamo ribje meso in kuhamo še 2 minuti.

Odstavimo in postrežemo.

**vino malvazija**



*Amalovins, 07*

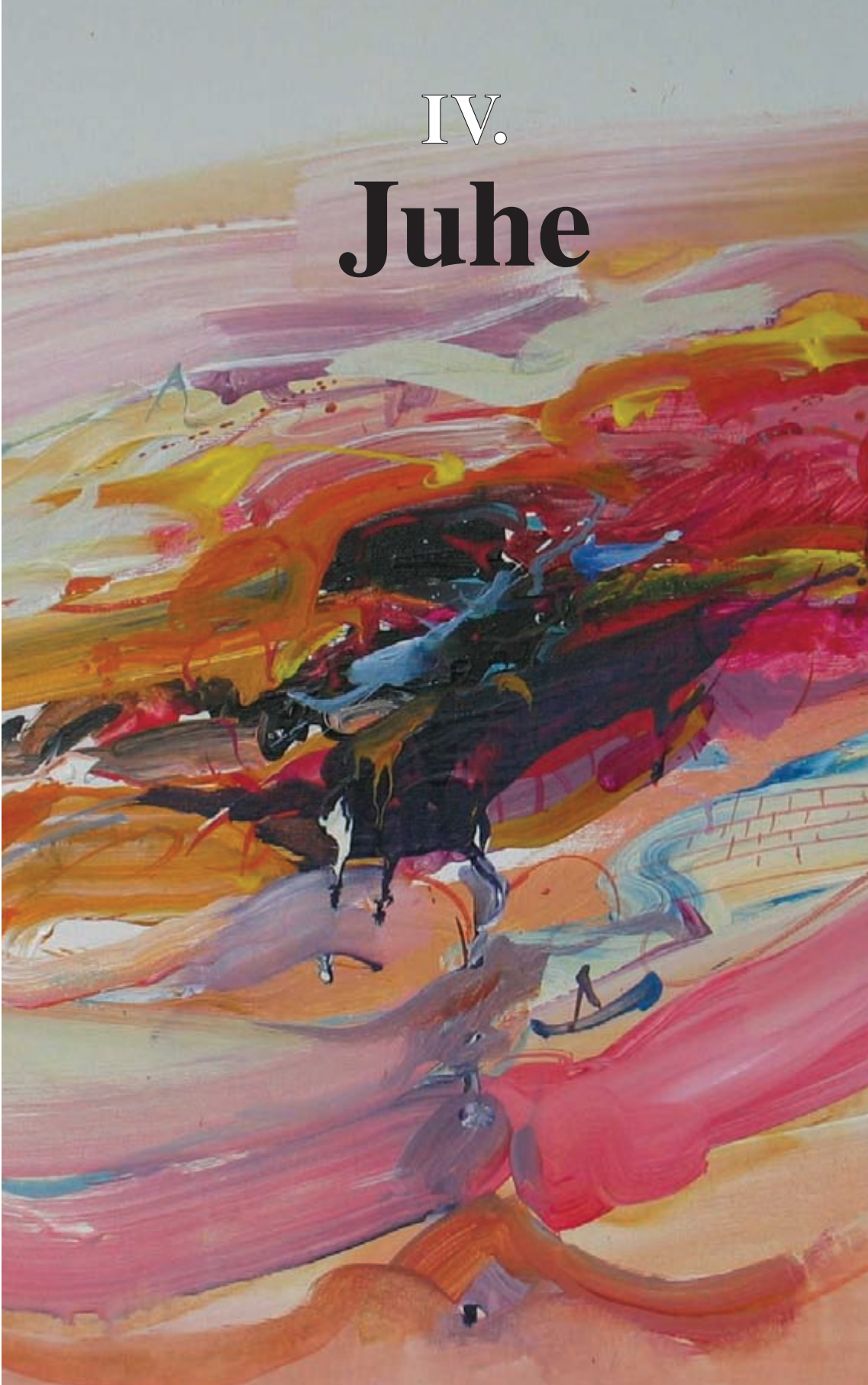


*Tolažba, ki jo da vino, je kratka. /ljudska/*



IV.

# Juhe



## SESTAVINE

40 g zaseke  
1.6 l vode  
2 stroka česna  
1 dl belega vina  
1 ščepec kumine

1 list lovorja  
1 por  
1 žlica bele moke  
sol, poper

# Ciganska juha

## PRIPRAVA

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

**vino merlot**

## SESTAVINE

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

# Češnjeva juha

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

400 g suhega fižola  
1.8 l vode  
100 g prekajene slanine  
1 čebula  
1 žlica bele moke

2 vejici majarona  
1 strok česna  
sol  
2 dl rdečega vina

# Fižolova juha

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

300 g suhega fižola  
100 g svinjskih kožic  
1 čebula  
2 lovorjeva lista  
100 g ječmena

1 dl rdečega vina  
peteršilj  
sol, poper  
2.4 l vode

# Fižolova juha s svinjskimi kožicami

## PRIPRAVA

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

*vino metliška črnina*

## SESTAVINE

500 g jurčkov  
500 g krompirja  
2 stroka česna  
peteršilj  
2 žlici olja  
1 žlica bele moke

1.5 dl belega vina  
1 vejica majarona  
1 dl kisle smetane  
sol  
1.3 l vode

# Gobova juha s krompirjem

## PRIPRAVA

Gobe zrežemo na rezine.  
Na drobno sesekljamo peteršilj  
in česen.

Olje segrejemo v loncu,  
dodamo peteršilj in česen ter  
pražimo 1 minuto.

Dodamo še jurčke in  
pražimo na blagem ognju  
4 minute.

Vlijemo vino in  
kuhamo še 8 minut.

Dodamo krompir zrezan na  
kocke in

kuhamo 10 minut.

Potresemo z moko,  
pomešamo in

kuhamo 2 minuti.

Dolijemo 1.3 l vode.

Ko zavre,

posolimo in

odišavimo z majaronom.

Kuhamo še 15 minut.

Prilijemo smetano.

Odstavimo.  
Pomešamo in  
postrežemo.

*vino polsladki renski  
rizling*



## SESTAVINE

400 g lisičk  
1.6 l vode  
400 g krompirja  
1 žlica bele moke

40 g masla  
2 dl kisle smetane  
1 dl belega vina  
sol

# Grbanjava župa

## PRIPRAVA

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

*vino*    *polsuhi haložan*

## SESTAVINE

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

# Istrska juha

## PRIPRAVA

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

*vina k tej juhi ni potrebno servirati*

## SESTAVINE

800 g jabolk  
2 klinčka  
2 ščepeca cimeta  
40 g masla

1 žlica sladkorja  
5 dl belega vina  
sol  
1 l vode

# Jabolčna juha

## PRIPRAVA

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

**vino** polsladki laški rizling

## SESTAVINE

700 g jabolk  
1 ščepec cimeta  
2 klinčka  
70 g kruhovih drobtin

40 g masla  
sol  
2 dl polsladkega belega vina  
1.3 l vode

# Jabolčna juha z belim vinom

## PRIPRAVA

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

**vino** *polsladki renski rizling*

## SESTAVINE

800 g ovčjega mesa s kostmi  
1 krompir  
1 strok česna  
1 čebula  
1 vejica rožmarina  
2 vejici žajblja

6 zrn popra  
sol  
1 vejica luštreka  
1 dl rdečega vina  
2.5 l vode

# Juha z ovčjim mesom

## PRIPRAVA

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

*vino modri burgundec*

## SESTAVINE

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

# Juha z belim vinom

## PRIPRAVA

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

**vino** *polsladki rumeni muškata*

## SESTAVINE

300 g mesa iz tunke  
40 g masla  
1 žlica bele moke  
2 stroka česna  
1 žlička sladke paprike

1.5 l vode  
1 dl belega vina  
1 mala čebula  
sol

# Juha z mesom iz tunke

## PRIPRAVA

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

*vino*    *polsuhi rulandec*

## SESTAVINE

60 g suhih hrušk

60 g suhih sliv

60 g suhih jabolk

60 g suhega grozdja

60 g suhih fig

500 g kuhanega fižola

2 dl polsladkega vina

1 žlica sladkorja

sol

1.5 l vode

# Kolacija

## PRIPRAVA

Fige zrežemo na kocke in skupaj s preostalim suhim sadjem damo v lonec. Pokrijemo z vodo in kuhamo.

Ko zavre, posolimo, kuhamo še 20 minut.

Dodamo fižol, dolijemo vino, dodamo sladkor in pomešamo.

Kuhamo še 10 minut.

Odstavimo in postrežemo.

**vino** *polsladki laški rizling*



## SESTAVINE

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

# Kruhova juha

## PRIPRAVA

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

*vino* **chardonnay**

## SESTAVINE

300 g piro  
250 g suhega fižola  
polovica stebela zelene  
1 lovorjev list  
1 korenje  
1 strok česna

1 mala čebula  
sol, poper  
1 dl rdečega vina  
80 g kraške pancete  
2.5 l vode

# Mineštra s piro

## PRIPRAVA

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

**vino**   **refošk**

## SESTAVINE

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

# Maronova juha

## PRIPRAVA

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

*vino*    *polsuhi šipon*

## SESTAVINE

800 g merjaščevega mesa  
1 list ohrovt  
1 strok česna  
80 g zelene v gomolju  
1 vejica žajblja  
1 krompir

sol  
4 brinove jagode  
6 zrn popra  
2 dl rdečega vina  
2.5 l vode

# Merjaščeva juha

## PRIPRAVA

Meso očistimo in razrežemo ter ga damo v lonec.

Dodamo narezan ohrovt, krompir in česen.

Odišavimo z zeleno, žajbljem in brinom.

Zalijemo z 2.5 l vode.

Ko zavre,

dodamo poper,

posolimo in

kuhamo na blagem ognju 2 uri.

Odstavimo.

Vlijemo vino.

Pomešamo in postrežemo.

**vino** **cviček**

## SESTAVINE

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

# Podmetena divjačinska juha

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

2 žlici bučnega olja  
2 žlici bele moke  
2 jajci  
1 žlica ječmenove moke

sol  
1.5 dl belega vina  
1 vejica majarona  
1.4 l vode

# Prežganka

## PRIPRAVA

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

*vino pinela*

## SESTAVINE

500 g razne ribe  
100 g domačih blekov  
350 g paradižnikov  
2 dl belega vina  
1 korenje  
1 korenina peteršilja

90 g zelene v gomolju  
70 g pora  
1.7 l vode  
sol  
1 lovorjev list  
1 čebula

# Ribja juha

## PRIPRAVA

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

Dodamo bleke in kuhamo 4 minute.  
Odstavimo in postrežemo.

*vino malvazija*

## SESTAVINE

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

# Rmanova juha

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*



## SESTAVINE

500 g šipka  
200 g jabolk  
200 g hrušk  
2 žlici olja

2 žlici bele moke  
sol  
4 dl belega vina  
1.3 l vode

# Šipkova juha

## PRIPRAVA

V malo vode kuhamo šipek 35 minut.

Odcedimo in ga spasiramo. Jabolka in hruške olupimo. Odstranimo jim pečke in zrežemo na kose.

V loncu segrejemo olje, dodamo moko, pomešamo in pražimo 2 minuti.

Vlijemo vino in dobro pomešamo.

Dodamo šipkovo maso, hruške in jabolka.

Dolijemo vodo, ko zavre,

posolimo in kuhamo na blagem ognju 20 minut.

Odstavimo in postrežemo.

*vino vitovska grganja*

## SESTAVINE

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

# Štajerska kisl juha

## PRIPRAVA

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

Dodamo kislno smetano in pomešamo. Odstavimo in serviramo.

*vina k tej juhi ni potrebno ponuditi*

## SESTAVINE

8 dl belega vina  
8 dl vode  
40 g masla  
1 žlica sladkorja

1 žlica bele moke  
2 ščepca cimeta  
2 klinčka  
2 jajčna rumenjaka

# Vinska juha

## PRIPRAVA

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

*vino sivi pinot*

## SESTAVINE

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

# Vinska juha z jajci

## PRIPRAVA

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

**vino**    **sladki laški rizling**

## SESTAVINE

200 g stročjega fižola  
100 g korenja  
200 g graha  
100 g zelene v gomolju  
400 g krompirja

150 g paradižnika  
sol, poper  
2 dl rdečega vina  
40 g masla  
1.8 l vode

# Zelenjavna juha z vinom

## PRIPRAVA

Stročji fižol zrežemo na 3 cm velike kose.

Korenje olupimo in zrežemo na kocke.

Zelena sesekljamo na fino.

Krompir olupimo in ga zrežemo na kocke.

Očistimo paradižnik in ga zrežemo na kocke.

Tako pripravljeno zelenjavo damo v lonec in zalijemo z 1.8 l vode.

Ko zavre, posolimo in popoprano, zabelimo z maslom in kuhamo na zmernem ognju 1 uro in 20 minut.

Vlijemo vino in kuhamo še 10 minut.

Odstavimo in serviramo.

*vino merlot*



*V vinu je resnica, Slovenci smo torej zelo resnicoljuben narod.*  
*/Meta Rajner/*



An abstract painting with a vibrant, textured surface. The colors are dominated by warm tones like red, orange, and yellow, with cooler tones of blue and purple in the lower half. The brushstrokes are expressive and layered, creating a sense of depth and movement. The overall composition is dynamic and somewhat chaotic, with various shapes and colors overlapping.

V.

**Morske  
in  
sladkovodne  
ribe**



## SESTAVINE

200 g kalamarov  
200 g škarpene  
200 g osliča  
200 g trilje  
200 g orade  
polovica stebela zelene  
1 lovorjev list  
1 čebula

1 strok česna  
1 žlica paradižnikovega koncentrata  
1 žlica bele moke  
1.5 dl rdečega vina  
4 žlice oljčnega olja  
sol, poper  
1 l vode

To ribo lahko nadomestimo z drugo primerno ribo

# Istrski brodet

## PRIPRAVA

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

Moko in malo vode premešamo in dolijemo juhi. Kuhamo še 8 minut. Odstavimo in ponudimo.

*vino refošk*

## SESTAVINE

24 ostrig  
4 dl belega vina  
40 g belega tartufa

# Ostrige pod črepnjo

## PRIPRAVA

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

*vino sauvignon*

## SESTAVINE

800 g kalamarov  
100 g ovčjega sira  
100 g pršuta  
100 g paradižnika

100 g kraške pancete  
1 žlica oljčnega olja  
1 dl belega vina  
sol, poper

# Polnjeni kalamari

## PRIPRAVA

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

*vino malvazija*

## SESTAVINE

800 g kalamarov  
200 g mrzle polente  
2 sveži klobasi  
50 g kozjega sira

100 g kraške pancete  
1 žlica oljčnega olja  
2 dl rdečega vina  
sol, poper

# Polnjeni kalamari s polento

## PRIPRAVA

Kalamare očistimo.

Na drobno zrežemo glave  
in lovke kalamarov.

Z rokami pretlačimo klobase in polento.

V skledo položimo kalamare,  
klobase, polento in  
nariban sir.

Posolimo in popoprano ter  
dobro premešamo v maso.

S to maso nadevamo kalamare in  
jih zapremo z lesenim zobotrebčem.

V kozico damo panceto in olje,  
dodamo kalamare in  
pražimo 5 minut na vsaki strani.

Vlijemo vino,  
kuhamo 20 minut.

Odstavimo in  
postrežemo.

*vino malvazija*

## SESTAVINE

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

# Škarpena s češnjami

## PRIPRAVA

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

*vino rebula*

## SESTAVINE

1 kg škampov  
3 žlice drobtin  
3 žlice oljčnega olja  
1 ščepec paprike  
2 stroka česna

peteršilj  
3 dl belega vina  
1 dl vode  
sol

# Škampi na buzaro

## PRIPRAVA

V ponvi segrejemo olje in česen.

Ko česen porumeni, ga vzamemo iz olja.

Dodamo škampe in pražimo na močnem ognju 5 minut.

Dodamo drobtine in peteršilj.

Posolimo, pražimo še 1 minuto.

Potresemo s papriko.

Vlijemo vino in

kuhamo še 2 minuti.

Odstavimo.

Serviramo.

*vino sauvignon*

## SESTAVINE

700 g sveže tune  
2 vejci timijana  
1 vejica rožmarina  
1 lovorjev list

2 žlici drobtin  
3 žlice oljčnega olja  
sol, poper  
3 dl rdečega vina

# Tuna z rdečim vinom

## PRIPRAVA

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

*vino modra frankinja*

## SESTAVINE

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

# Zobatec s koprivami

## PRIPRAVA

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

*vino sauvignon*



## SESTAVINE

1 zobatec teže 1.3 kg  
1 korenje  
1 steblo zelene  
peteršilj  
6 poprovih zrn

sol  
1 vejica koromača  
3 žlice oljčnega olja  
6 dl vode  
2 dl belega vina

# Zobatec pod črepnjo

## PRIPRAVA

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

*vino pinela*

## SESTAVINE

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

# Paglavci

## PRIPRAVA

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

*vino vitovska grganja*

## SESTAVINE

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

# Postrv z rdečim vinom

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

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

# Potočni raki

## PRIPRAVA

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

*vino zelen*

## SESTAVINE

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

# Potočni raki z rdečim vinom

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet sauvignon*





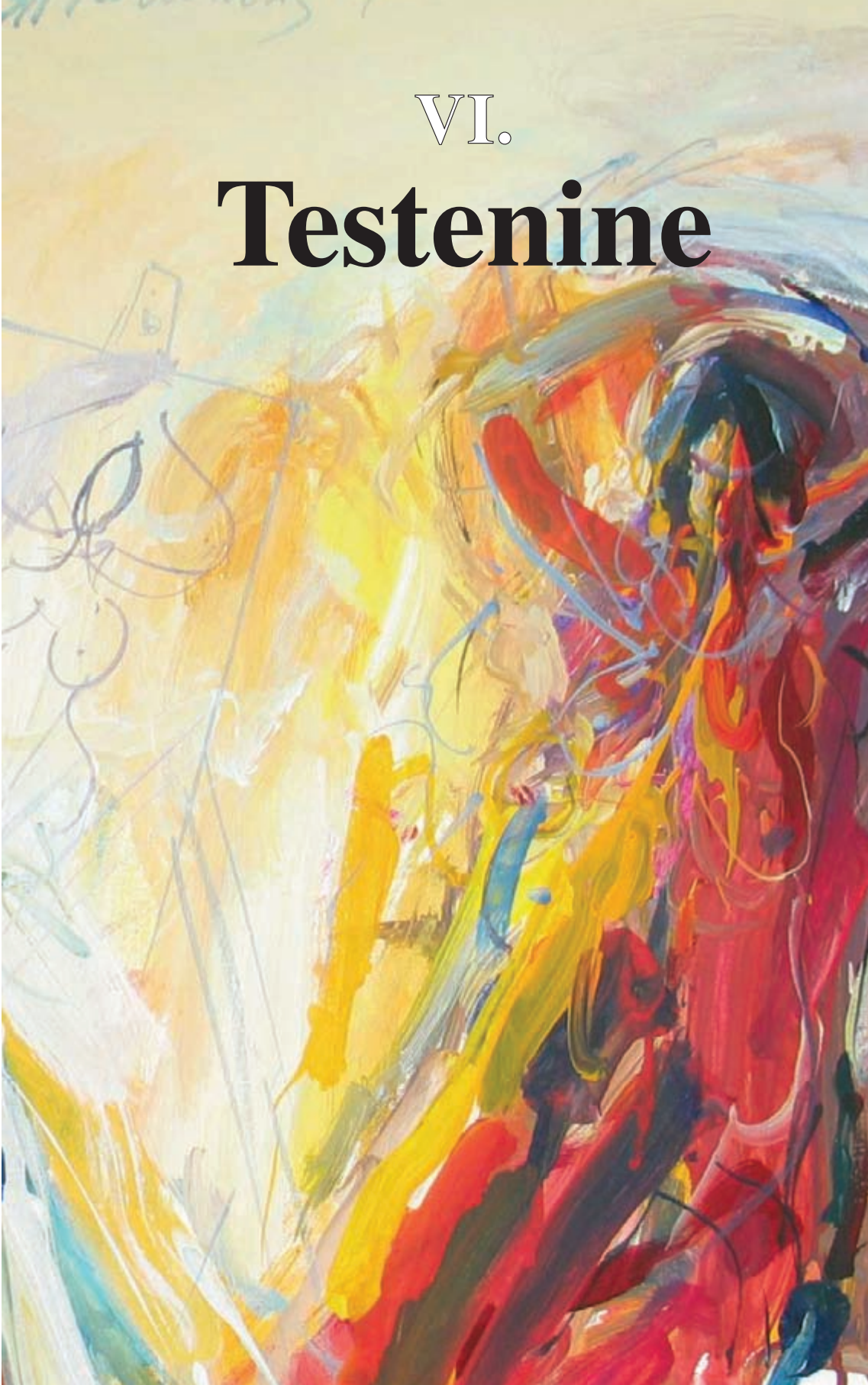
*Ena slabost vina je ta, da človek začne zamenjavati misli z besedami*  
*/S. Johanson/*





VI.

# Testenine



## SESTAVINE

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

# Koroške testenine

## PRIPRAVA

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

*vino*    *polsuhi janževc*

## SESTAVINE

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

# Kulinji

## PRIPRAVA

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

*vino*   *polsuhi haložan*

## SESTAVINE

600 g oslovega mesa, najbolje  
vratovine  
2 čebuli  
60 g paradižnikovega  
koncentrata  
400 g domačih testenin  
sol, poper

8 dl goveje juhe  
4 dl rdečega vina  
1 lovorjev list  
1 strok česna  
50 g naribanega sira  
3 žlice oljčnega olja

# Umazani makaroni

## PRIPRAVA

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

**vino** **teran**





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



VII.

# Perutnina





## SESTAVINE

polovica kokoši  
1.5 l rdečega vina  
1 l vode  
1 kokošja jetra  
200 g orehovih jedrc

2 jajčna rumenjaka  
1 vejica rožmarina  
1 vejica žajblja  
6 poprovih zrn  
sol

# Duhovniški brodet

## PRIPRAVA

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

**vino**   **teran**

## SESTAVINE

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

# Martinova gos

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

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

# Piščanec pod črepnjo

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

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

# Piščanec s fižolom

## PRIPRAVA

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

**vino** metliška črnina

## SESTAVINE

1 kg piščančjega mesa  
70 g kraške pancete  
4 žajbljevi listi  
1 strok česna

1 mala čebula  
5 dl refoška  
sol  
2 žlici oljčnega olja

# Piščanec z refoškom

## PRIPRAVA

Na drobne koščke zrežemo panceto, žajbelj, česen in čebulo.

Olje vlijemo v kozico in dodamo maso iz pancete.

Segrejemo, dodamo meso, zrezano na kose, posolimo in pečemo 30 minut.

Vlijemo refošk in kuhamo še 40 minut.

Odstavimo.

Postrežemo.

*vino refošk*

## SESTAVINE

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

# Raca

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet*

## SESTAVINE

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

# Raca s koromačem

## PRIPRAVA

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

**vino** *metliška črnina*

## SESTAVINE

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

# Raca z rdečim vinom

## PRIPRAVA

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

*vino* **cabernet sauvignon**



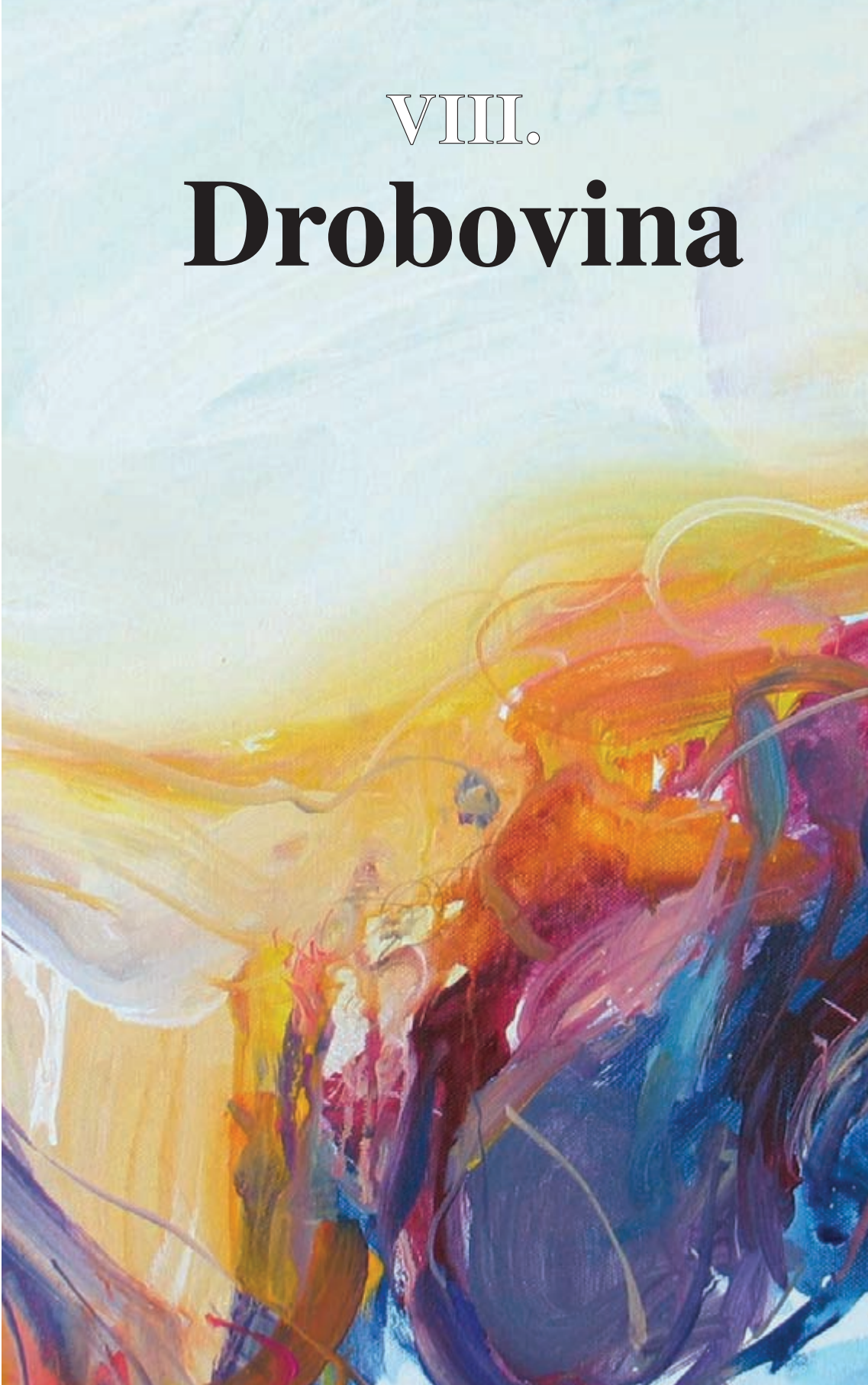


*Samo dve reči pomagata starosti: dobra vina in dobra ljubica.  
/Lope de Vega/*



VIII.

# Drobovina



## SESTAVINE

800 g kuhanih vampov  
2 stroka česna  
1 čebula  
sol, poper  
2 dl belega vina  
1 vejica majarona

1 list lovorja  
1 žlica bele moke  
peteršilj  
80 g zelene  
100 g naribanega sira  
30 g masla

# Beli vampi

## PRIPRAVA

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

*vino*   *refošk*

## SESTAVINE

400 g telečjih jetric  
2 čebuli  
40 g masla  
1 strok česna

1 žlica bele moke  
sol, poper  
1 žlica sladke paprike  
2 dl belega vina

# Jetra z vinom

## PRIPRAVA

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

*vino cviček*

## SESTAVINE

1 kravje vime  
5 dl vode  
5 dl belega vina  
2 vejici rožmarina

2 lovorjeva lista  
sol  
5 zrn popra  
4 žlice naribanega hrena

# Kravje vime

## PRIPRAVA

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

*vino sivi pinot*

## SESTAVINE

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

# Pljuča z vinom

## PRIPRAVA

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

*vino*   *laški rizling*

## SESTAVINE

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

# Pražena jetrca

## PRIPRAVA

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

**vino**   **teran**



## SESTAVINE

1 kg kuhanih vampov  
1 mala čebula  
2 stroka česna  
1 lovorjev list  
paradižnikov koncentrat  
20 g masti

20 g masla  
1 žlica bele moke  
1 vejica majarona  
sol, poper  
2 dl rdečega vina

# Vampi

## PRIPRAVA

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

*vino refošk*

## SESTAVINE

800 g kuhanih vampov  
70 g pršuta  
2 žlici oljčnega olja  
2 dl malvazije

1 žlica bele moke  
1 strok česna  
70 g kaprov  
sol, poper

# Vampi po kmečko

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

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

# Vampi po starem

## PRIPRAVA

Slanino zrežemo na kocke in jo razpustimo v kozici.

Dodamo na drobno narezano čebulo in česen.

Pražimo 1 minuto.

Dodamo ječmenovo moko, pomešamo in pražimo 2 minuti.

Dodamo vampe, vlijemo vino in kuhamo 3 minute.

Dolijemo 6 dl mlačne vode.

Ko zavre,

posolimo, popoprano in kuhamo na blagem ognju še 20 minut.

Odstavimo.

Serviramo.

*vino modra frankinja*



*Vino ti lahko nudi rajске užitke, lahko pa te spravi v peklenško  
živeljenje. /L. Jakomin/*



IX.

# Meso



## SESTAVINE

100 g prekajene slanine  
1 kg čebule  
500 g govejega mesa  
500 g svinjskega mesa  
1 žlica sladke paprike  
1 žlička pikantne paprike  
500 g krompirja

2 dl polsuhega vina  
3 dl rdečega vina  
2 lista lovorja  
2 vejici timijana  
2 vejici majarona  
sol

# Bograč

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

4 svinjske bržole  
60 g masti  
150 g čebule  
1 korenček  
peteršilj

3 vejice timijana  
1.5 dl rdečega vina  
1 dl kisle smetane  
sol, poper

# Bržola po kranjsko

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet*



## SESTAVINE

800 g kisle repe  
600 g svinjske vratovine  
120 g ajdove kaše  
50 g svinjske masti  
1 žlica bele moke

2 dl polsuhega belega vina  
2 stroka česna  
polovica čebule  
sol

# Bujta repa

## PRIPRAVA

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

*vino modra frankinja*

## SESTAVINE

1 kg mesa domačega zajca  
600 g kuhanega fižola  
100 g prekajene slanine  
1 lovorjev list  
polovica korenčka  
polovica čebule

polovica stebela zelene  
1 strok česna  
1 vejica timijana  
1 dl rdečega vina  
1 žlico kisa  
sol, poper

# Domači zajec s fižolom

## PRIPRAVA

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

*vino* **cabernet**

## SESTAVINE

800 g govejega mesa  
800 g čebule  
2 stroka česna  
1 žlica bele moke  
100 g svinjske masti  
1 žlica sladke paprike

1 žlička pikantne paprike  
1.2 l rdečega vina  
3 vejice timijana  
sol  
1 ščepec kumine

# Golaž po goriško

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

600 g kuhane govedine  
1 žlica bele moke  
2 žlici naribanega hrena  
1 dl belega vina  
1 dl mlačne vode

sol, poper  
2 jajčna rumenjaka  
2 žlici naribanega sira  
40 g masla

# Govedina v hrenovi omaki

## PRIPRAVA

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

Odstavimo in postrežemo.

*vino cviček*

## SESTAVINE

800 g janjčjega mesa  
200 g divjih belušov  
200 g kopriv  
200 g regrata  
200 g kislice

3 stroke česna  
60 g masla  
sol, poper  
1.5 dl belega vina

# Janjček po kmečko

## PRIPRAVA

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

*vino*    *refošk*

SESTAVINE

8 pečenic  
3.5 dl belega vina

# Pečenice v vinu

PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

1 kopun  
kri od kopuna  
0.6 dl kisa  
3 jajčni rumenjaki  
sol  
5 dl rdečega vina

2 ščepeca cimeta  
2 klinčka  
2 vejici rožmarina  
4 žlice sladkorja  
40 g masla

# Kopun s krvjo in vinom

## PRIPRAVA

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

*vino teran*

## SESTAVINE

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

# Koštrunov lonec

## PRIPRAVA

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

*vino metliška črnina*



## SESTAVINE

1 kg kozličevine  
1 vejica majaron  
2 stroka česna  
30 g masla  
polovica stebła zelene  
1 korenje

1 vejica rožmarina  
naribana lupina polovice  
pomaranče  
3 dl belega vina  
sok polovice pomaranče  
sol

# Kozliček z vinom

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

1 kg kunčjega mesa  
60 g svinjske masti  
300 g čebule  
1 žlica sladke paprike  
1 lovorjev list

1 ščepec kumine  
1 strok česna  
1 vejica majarona  
2 dl rdečega vina  
sol

# Kunčji paprikaš

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet*

## SESTAVINE

1 kunec po 1.3 kg  
10 rezin prekajene slanine  
1 čebula  
100 g zelene v gomolju  
1 korenje

50 g svinjske masti  
1.5 dl rdečega vina  
sol in poper  
1 dl kisle smetane

# Kunec z mlinci

## PRIPRAVA

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

*vino metliška črnina*

## SESTAVINE

1 kg zajčjega mesa  
1 dl rdečega vina  
50 g masti  
1 vejica rožmarina

1 vejica žajblja  
sol, poper  
bela moka  
2 dl vode

# Kunec z vinom

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

500 g svinjskega fileja  
2 korenja  
sol  
1 peteršiljevo korenje  
2 lovorjeva lista  
6 zrn popra

300 g čebule  
1 žlica sladke paprike  
2 žlici olja  
3 dl belega vina  
1.5 l vode

# Lukarsko meso

## PRIPRAVA

Eno čebulo zrežemo na polovico in jo popražimo na močnem ognju.

Vlijemo 1.5 l vode, dodamo korenje, peteršilj in poper.

Posolimo.

Ko zavre, kuhamo še 15 minut. Dodamo svinjski file in kuhamo 5 minut.

Odstavimo in pustimo, da se ohladi.

Olje pogrejemo v kozici. Dodamo ostalo čebulo zrezano na rezine in dušimo 5 minut. Dodamo korenje zrezano na kocke in peteršilj. Potresemo s papriko, odišavimo z lovorjem in pražimo 5 minut.

Vlijemo vino in kuhamo 5 minut. Odstavimo in pustimo, da se ohladi.

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

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

800 g svinjskega mesa  
800 g čebule  
80 g masti  
1.5 dl polsuhega belega vina

sol, poper  
1 lovorjev list  
1 vejica timijana

# Lukarsko meso po starem

## PRIPRAVA

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

*vino*    *polsuhi rulandec*

## SESTAVINE

1 koštrunovo pleče  
1 čebula  
1 steblo zelene  
gomolj peteršilja  
3 vejice timijana  
2 dl belega vina

2 žlici olja  
30 g masla  
1 žlica sladkorja  
2 žlici naribanega kruha  
1 žlica moke  
sol, poper

# Koštrunova močenica

## PRIPRAVA

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

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

1 kg ovčjega mesa  
100 g slanine  
600 g ohrovt  
500 g olupljenega kostanja  
sol, poper

1 dl belega vina  
1 lovorjev list  
1 vejica majarona  
2 vejici timijana

# Ovca s kostanjem

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet*



## SESTAVINE

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

# Ovčji zrezki

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

800 g ovnovnega mesa  
800 g krompirja  
2 vejci majarona  
2 vejci divjega timijana

divji česen  
sol  
100 g slanine  
2 dl rdečega vina

# Oven pod žerjavico

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

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

# Oven s hrenom

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

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

# Pečene zarebrnice

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

500 g kuhanih polžov  
1 čebula  
1 strok česna  
1 lovorjev list

1.5 dl belega vina  
sol, poper  
80 g pancete  
20 g masla

# Polži v ponvi

## PRIPRAVA

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

*vino rebula*

## SESTAVINE

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

# Polži z rdečim vinom

## PRIPRAVA

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

*vino – cabernet*

## SESTAVINE

1 kg neobranih svinjskih kosti  
5 dl rdečega vina  
sol

# Svinjske kosti pod črepnjo

## PRIPRAVA

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

*vino*   *refošk*

## SESTAVINE

700 g svinjskega mesa  
1.8 l vode  
peteršilj  
zelena  
5 zrn popra

sol  
1 mala čebula  
1.5 dl belega vina  
2 žlici naribanega hrena

# Svinjina s hrenom in vinom

## PRIPRAVA

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

*vino barbera*



## SESTAVINE

1 kg mesa svinjske glave  
400 g suhega fižola  
2 korenčka  
1 čebula  
40 g masla  
sol

5 zrn popra  
1 žlica sladke paprike  
2 stroka česna  
1.5 dl rdečega vina  
3 vejice timijana  
peteršilj

# Svinjska glava in fižol

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet*

## SESTAVINE

1 kg svinjske vratovine  
2 klinčka  
peteršilj s korenino  
1 vejica roženkrafta  
1 vejica rožmarina

20 g masla  
2 žlici olja  
2 dl rdečega vina  
sol, poper  
1 strok česna

# Svinjska pečenka v pečici

## PRIPRAVA

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

*vino* **cabernet sauvignon**

## SESTAVINE

300 g prekajenega mesa  
100 g mlade slanine  
400 g suhega fižola  
2 čebuli  
50 g masti  
2 stroka česna  
1 žlica sladke paprike

2 dl belega vina  
1 žlica paradižnikovega koncentrata  
2 lovorjeva lista  
1 korenje  
sol

# Štajerski fižolov golaž

## PRIPRAVA

Čez noč namočimo fižol.

Skupaj z lovorjem ga kuhamo 40 minut.

Rahlo posolimo in odstavimo na toplo.

Slanino narežemo na kocke, meso na kose, čebulo na rezine in korenje sesekljammo na fino.

V kozici razpustimo mast, dodamo čebulo, česen in korenje ter dušimo 30 minut.

Dodamo slanino in meso.

Kuhamo še 30 minut.

Vlijemo vino, kuhamo 5 minut.

Dodamo fižol s svojo vodo, odišavimo s papriko, dodamo paradižnikov koncentrat, posolimo in kuhamo 15 minut.

Odstavimo in postrežemo.

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

1 kg telečjega mesa iz predela  
trebuha  
30 g naribanega sira  
150 g mlade koprive

1 strok česna  
sol, poper  
40 g masla  
1 dl belega vina

# Telečja pečenka

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

1 telečja krača  
1 čebula  
1 strok česna  
2 korenja  
4 dl črnega vina

1 vejica rožmarina  
1 vejica majarona  
1 vejica šetraja  
sol, poper  
30 g masla

# Telečja krača

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet*

## SESTAVINE

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

# Telečji jezik

## PRIPRAVA

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

*vino*   **laški rizling**

## SESTAVINE

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

# Žabe

## PRIPRAVA

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

*vino*   *beli pinot*







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



An abstract painting featuring a central figure with outstretched arms, rendered in a style reminiscent of Vincent van Gogh's 'Olympia'. The figure is set against a background of swirling, vibrant colors including yellow, orange, red, blue, and purple. The brushstrokes are thick and expressive, creating a sense of movement and depth. The overall composition is dynamic and evocative.

X.

# Divjačina

## SESTAVINE

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

# Divja raca

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

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

# Divji prašič z marelično polivko

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

1 kg mesa divjega zajca  
1 čebula  
paradižnikov koncentrat  
5 dl rdečega vina  
2 stroka česna

1 lovorjev list  
2 vejci timijana  
sol, poper  
80 g slanina

# Divji zajec po goriško

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

1 kg srninega mesa v stegnu  
1 čebula  
1 lovorjev list  
3 timijanove vejice  
80 g prekajane slanine  
30 g masla

1 korenček  
2 dl rdečega vina  
70 g zelene v gomolju  
5 zrn popra  
sol

# Dušeno srnino stegno

## PRIPRAVA

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

*vino* **cabernet sauvignon**

## SESTAVINE

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

# Fazan in bob

## PRIPRAVA

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

**vino**   **refošk**



## SESTAVINE

1 fazan  
1 čebula  
1 strok česna  
1 korenček  
polovica jabolka  
1 l belega vina  
4 brinove jagode  
3 vejice žajblja

1 lovorjev list  
sol, poper  
2 žlici oljčnega olja  
60 g pancete  
1 žlica paradižnikovega koncentrata  
1 žlica bele moke  
20 g naribanega sira

# Fazan na istrski način

## PRIPRAVA

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

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

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

**vino refoš**

## SESTAVINE

1 fazan  
800 g krompirja  
100 g slanine  
1 čebula

1 lovorjev list  
1 vejica rožmarina  
sol  
2 dl rdečega vina

# Fazan pod črepanjo

## PRIPRAVA

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

**vino**   **teran**

## SESTAVINE

1 fazan  
100 g slanine zrezane na rezine  
30 g masla  
0.5 dl žganja  
800 g jabolk

sol, poper  
1 ščepec cimeta  
1 vejica majarona  
1 dl belega vina

# Fazan z jabolkom

## PRIPRAVA

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

*vino*   *refošk*

## SESTAVINE

1 kg jelenovega mesa  
600 g čebule  
2 lovorjeva lista  
2 stroka česna  
3 dl rdečega vina  
2 žlici bele moke

sol in poper  
30 g masla  
2 vejici timijana  
1 vejica majarona  
70 g masti

# Jelenov golaž

## PRIPRAVA

V kozici raztopimo mast.

Dodamo na fino narezano čebulo in česen.

Dušimo 25 minut.

Meso zrežemo na kose in jih pomokamo.

Na močnem ognju popečemo meso na maslu 3 minute.

Popečeno meso in maslo dodamo k čebuli,

odišavimo s timijanom,

Vlijemo vino in

kuhamo 5 minut.

Dolijemo 8 dl vode in

kuhamo še 1 uro.

Odstavimo in serviramo.

**vino** *cabernet frank*

## SESTAVINE

1 kg medvedjega mesa  
1 kg čebule  
2 stroka česna  
6 brinovih jagod  
60 g masti  
5 dl rdečega vina

sol, poper  
2 lovorjeva lista  
3 vejici timijana  
1 vejica majarona  
1 žlica bele moke

# Medved po starem

## PRIPRAVA

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

**vino metliška črnina**

## SESTAVINE

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

# Merjasec v pečici

## PRIPRAVA

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

*vino modra frankinja*

## SESTAVINE

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

# Merjasec z belim vinom

## PRIPRAVA

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

*vino*   *refošk*

## SESTAVINE

1 kg merjaščevega mesa  
v kosu  
2 korenja  
1 steblo zelene  
polovica pora  
1 čebula  
3 stroke česna

1 vejica rožmarina  
5 brinovih jagod  
6 zrn popra  
sol  
40 g masti  
40 g masla  
6 dl rdečega vina

# Merjasec z rdečim vinom

## PRIPRAVA

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

**vino teran**



## SESTAVINE

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

# Polhi

## PRIPRAVA

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

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

1 kg srinega mesa  
1 korenje  
4 liste žajblja  
1 čebula  
2 stroka česna  
1 steblo zelene  
2 lista lovorja  
1 vejica rožmarina

4 brinove jagode  
2 klinčka  
80 g pancete  
1 žlica bele moke  
sol, poper  
3 dl malvazije  
paradižnikov koncentrat

# Srna po istrsko

## PRIPRAVA

Na fino seseklamo panceto skupaj s čebulo, korenjem, česnom, zeleno, žajbljem in rožmarinom.

V kozici razpustimo dobljeno maso.

Dodamo meso zrezano na kose.

Posolimo in popopramo.

Odišavimo z lovorjem, brinom in klinčki.

Na blagem ognju dušimo 30 minut.

Vlijemo vino in kuhamo 10 minut.

Dodamo paradižnikov koncentrat in 2 dl vode ter kuhamo 1 uro.

Med kuhanjem po potrebi dodamo malo vode.

Dodamo moko, dolijemo še 1 dl mlačne vode in kuhamo 10 minut.

Odstavimo, postrežemo.

**vino**   **refošk**

## SESTAVINE

1 kg srinega bedra  
60 g masti  
400 g čebule  
sol  
4 zrn popra  
2 stroka česna  
1 žlica paradižnikovega koncentrata

1 žlica sladke paprike  
4 liste žajblja  
3 vejice timijana  
3 dl belega vina  
5 dl rdečega vina  
1 dl kisle smetane

# Srna po vipavsko

## PRIPRAVA

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

*vino barbera*

## SESTAVINE

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

# Srna pod črepnjo

## PRIPRAVA

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

**vino**   **teran**

## SESTAVINE

1 kg srinega mesa  
3 brinove jagode  
30 g masti  
20 g masla  
10 orehovitih jedrc

2 vejci majarona  
2 vejci timijana  
0.5 dl žganja  
2 dl rdečega vina

# Srna z orehi

## PRIPRAVA

Mast in maslo raztopimo v kozici, dodamo meso.

Posolimo in popoprano, odišavimo z brinjem, majaronom in timijanom.

Pečemo 25 minut.

Dolijemo žganje, kuhamo 2 minuti.

Orehe zdrobimo in jih dodamo mesu.

Dolijemo vino in kuhamo še 1 uro.

Med kuhanjem po potrebi dolijemo malo mlačne vode.

Odstavimo, serviramo.

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

1 kg srinega mesa  
70 g masti  
1 čebula  
1 strok česna  
peteršilj  
polovica stebela zelene  
2 dl belega vina

1 vejica rožmarina  
2 vejici divjega timijana  
sol, poper  
3 brinove jagode  
1 žlica bele moke  
mlačna voda

# Stričeva srna

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet frank*





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





XI.

# Priloge



## SESTAVINE

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

# Fižol kuhan v vinu

## PRIPRAVA

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

*vino teran*

## SESTAVINE

800 g kuhanega fižola s svojo vodo  
100 g slanine  
40 g naribanega sira  
sol, poper

1 lovorjev list  
1 žlica bele moke  
1 dl rdečega vina  
polovica čebule

# Fižol v pečici

## PRIPRAVA

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

**vino** *cabernet frank*

## SESTAVINE

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

# Jurčki po starem

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

400 g suhega fižola  
700 g jabolk  
1 žlica medu  
1 lovorjev list  
1.5 dl rdečega vina

1 žlica bele moke  
30 g masti  
30 g masla  
sol

# Prekmož

## PRIPRAVA

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

*vino merlot*

## SESTAVINE

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

# Regrat s cvičkom

## PRIPRAVA

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

*vino*   *cviček*

## SESTAVINE

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

# Škrob z vinom

## PRIPRAVA

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



## SESTAVINE

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

# Žganci po starem

## PRIPRAVA

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





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



XII.

# Polivke



## SESTAVINE

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

# Česnova polivka

## PRIPRAVA

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

## SESTAVINE

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

# Hrenova polivka

## PRIPRAVA

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

## SESTAVINE

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

# Mandeljnov hren

## PRIPRAVA

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



## SESTAVINE

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

# Mavrahova omaka

## PRIPRAVA

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

## SESTAVINE

400 g jurčkov  
80 g slanine  
1 mala čebula  
1 strok česna

peteršilj  
1.5 dl belega vina  
1 dl kisle smetane  
sol, poper

# Polivka z jurčki

## PRIPRAVA

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

## SESTAVINE

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

# Vroča jabolčna polivka

## PRIPRAVA

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

## SESTAVINE

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

# Jagodna polivka

## PRIPRAVA

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

## SESTAVINE

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

# Malinova polivka

## PRIPRAVA

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

## SESTAVINE

30 g masla  
250 g breskev  
1 žlica sladkorja  
1.5 dl belega vina

2 žlici olja  
1 žlica bele moke  
sol  
1.5 dl vode

# Polivka iz breskev

## PRIPRAVA

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

## SESTAVINE

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

# Polivka iz grozdja

## PRIPRAVA

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

## SESTAVINE

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

# Polivka iz kislice

## PRIPRAVA

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







*Vino mi je več dalo, kot mi je vzelo. /W. Churchill/*



XIII.

# Sladice



## SESTAVINE

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

# Češnje na ognjišču

## PRIPRAVA

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

*vino malvazija – pozna trgatev*

## SESTAVINE

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

# Jabolka z vinom

## PRIPRAVA

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

*vino teranov liker*

## SESTAVINE

280 g gozdnih jagod  
2 žlici sladkorja  
6 dl belega vina

# Jagode in vino

## PRIPRAVA

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

*vino*    *ledeno vino*

## SESTAVINE

600 g koruzne moke  
80 g bele moke  
400 g masla  
3 jajca  
2 dl sladkega belega vina  
40 g kvasa

2 klinčka  
2 ščepečca cimeta  
sol  
3 žlice sladkorja  
2 dl mlačnega mleka

# Koruzni tomerl

## PRIPRAVA

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

*vino polsladki renski rizling*



## SESTAVINE

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

# Kutine v medu

## PRIPRAVA

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

**vino** *rumeni muškati – pozna trgateg*

## SESTAVINE

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

# Murve po štajersko

## PRIPRAVA

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

*vino rumeni muškata – pozna trgateg*

## SESTAVINE

4 dl rdečega vina  
1 dl vode  
100 g sladkorja  
2 klinčka  
4 g cimeta v skorji

2 jajci  
600 g belega kruha  
150 g marelične marmelade  
600 g jabolk  
30 g masla

# Pijani kmet

## PRIPRAVA

Vodo dolijemo k vinu.  
Dodamo sladkor.  
Odišavimo s klinčki in cimetom.  
Ko zavre,  
kuhamo 5 minut.  
Odstavimo.  
Tekočino precedimo v drugo  
posodo in  
pustimo, da postane mlačno.  
V skledo narežemo kruh na  
koščke in  
ga prelijemo z odišavljenim  
vinom.  
Stepemo jajca in  
jih polijemo po kruhu.  
Vse skupaj pomešamo.  
V kozici segrejemo maslo.  
Jabolka olupimo in zrežemo na  
rezine.  
Dodamo jih k maslu.  
Na blagem ognju kuhamo  
8 minut.

Namažemo pekač,  
na dno zložimo najprej polovico  
kruha,  
potem vsa jabolka in  
marmelado,  
na koncu preostali kruh  
z vinom.  
40 minut pečemo v pečici  
ogreti na 190 °C.  
Serviramo.

*vino cabernet sauvignon*

## SESTAVINE

150 g orehovih jedrc  
150 g suhega grozdja  
150 g sladkorja  
150 g drobtin

150 g masla  
150 g belega vina  
2 vejici majarona  
goveje črevo

# Rečca

## PRIPRAVA

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

*vino polsladki rulandec*

## SESTAVINE

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

# Šnite

## PRIPRAVA

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

*vino*    *ledeno vino*

## SESTAVINE

### TESTO

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

### NADEV

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

# Vinska pogača

## PRIPRAVA

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

*vino*    *polsuhi renski rizling*

## SEZNAM REPRODUKCIJ PO POGLAVJIH

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

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



AVTORJI: Zvest Apollonio, Livio Jakomin, Dino Del Medico



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

# VINO

## v starih slovenskih jedeh

### 160 receptov z vinom

UVOD	5	<b>JUHE</b>	
VINSKA TRTA IN VINO	6	Ciganska juha	48
<b>ZGODOVINSKI RECEPTI</b>		Češnjeva juha	49
Aškerčeva juha	14	Fižolova juha	50
Cankarjeve hruške	15	Fižolova juha s svinjskimi kožicami	51
Gradnikova jetra	16	Gobova juha s krompirjem	52
Gregorčičev petelinček	17	Grbanjava župa	53
Jakčeve postrvi	18	Istrska juha	54
Mačkovi fileji	19	Jabolčna juha	55
Maistrove krvavice	20	Jabolčna juha z belim vinom	56
Prešernov zajec	21	Juha z ovčjim mesom	57
Trubarjev por	22	Juha z belim vinom	58
Župančičeva pečenka	23	Juha z mesom iz tunke	59
<b>PREDJEDI</b>		Kolacija	60
Prigrizek ljubimcev	28	Kruhova juha	61
Pršut z rdečim vinom	29	Mineštra s piro	62
Salama v vinu	30	Maronova juha	63
<b>OBARE</b>		Merjaščeva juha	64
Kokošji ajmoht	36	Podmetena divjačinska juha	65
Gamsova obara	37	Prežganka	66
Janjček v obari	38	Ribja juha	67
Kurja obara s cvičkom	39	Rmanova juha	68
Obara iz divjega zajca	40	Šipkova juha	69
Raca v obari po starem	41	Štajerska kisla juha	70
Ribja obara	42	Vinska juha	71
Ribji ajmoht	43	Vinska juha z jajci	72
		Zelenjavna juha z vinom	73

**MORSKE****IN SLADKOVODNE RIBE****morske**

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

**TESTENINE**

Koroške testenine	96
Kulinji	97
Umazani makaroni	98

**PERUTNINA**

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

**DROBOVINA**

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

**MESO**

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

**DIVJAČINA**

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

Fazan z jabolkom	173	Mandeljnov hren	204
Jelenov golaž	174	Mavrahova omaka	205
Medved po starem	175	Polivka z jurčki	206
Merjasec v pečici	176	<b>sladke</b>	
Merjasec z belim vinom	177	Vroča jabolčna polivka	207
Merjasec z rdečim vinom	178	Jagodna polivka	208
Polhi	179	Malinova polivka	209
Srna po istrsko	180	Polivka iz breskev	210
Srna po vipavsko	181	Polivka iz grozdja	211
Srna pod črepnjo	182	Polivka iz kislice	212
Srna z orehi	183		
Stričeva srna	184	<b>SLADICE</b>	
<b>PRILOGE</b>		Češnje na ognjišču	218
Fižol kuhan v vinu	190	Jabolka z vinom	219
Fižol v pečici	191	Jagode in vino	220
Jurčki po starem	192	Koruzni tomerl	221
Prekmož	193	Kutine v medu	222
Regrat s cvičkom	194	Murve po štajersko	223
Škrob z vinom	195	Pijani kmet	224
Žganci po starem	196	Rečca	225
		Šnite	226
		Vinska pogača	227
<b>POLIVKE</b>			
<b>slane</b>			
Česnova polivka	202		
Hrenova polivka	203		

