

Recept
za vašo zbirko
Kulinaričnih užžitkov
št. 2 (2014)

Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarični portal

*Divjačinski
lonec*
z jajčnimi vlivanci

Več kot fer!



 za 4 osebe  1,5 h  enostavno

Divjačinski lonec

z jajčnimi vlivanci

Sestavine

Za divjačinski lonec

- 750 g mesa divjega prašiča ali/in jelenovega mesa **Alpika**
- 4 žlice rastlinskega olja **Osana**
- 2 čebuli
- 3 žlice paradižnikove mezge **Carloni**
- sol
- ščepec popra **Le Gusto**
- ščepec timijana **Le Gusto**
- 150 ml rdečega vina
- 4 brinove jagode
- 300 ml jušne osnove iz goveje jušne kocke **Le Gusto**
- 2 žlici brusničnega džema **Grandessa**
- 120 ml sladke smetane **Milfina**

Za jajčne vlivance

- 500 g jajčnih vlivancev **Landvogt**
- 1–2 žlici čajnega masla **Milfina**
- sol



Priprava

Meso narežemo na manjše kocke in ga na olju pražimo približno 5 minut. Dodamo nasekljano čebulo in še malo pražimo. Nato umešamo paradižnikovo mezgo, začnimo s soljo, poprom in timijanom ter zalijemo z vinom. Brinove jagode na drobno sesekljamo in jih dodamo omaki.

Jed dušimo približno 40–60 minut, dokler se meso ne zmežča, pri tem pa postopno dolivamo jušno osnovo. Pred koncem kuhanja vmešamo brusnični džem, prilijemo sladko smetano ter počasi kuhamo še 5 minut. Jajčne vlivance skuhamo po navodilih na embalaži. Odcejene na hitro prepražimo na maslu.

VINSKINASVET



VINAKOPER

Cabernet sauvignon

vrhunsko suho rdeče vino z zaščitenim geografskim poreklom, 0,75 l

podoba se k	rdečemu mesu, divjačini, zrelim sirom in svežim salamam
servirna temperatura	16–22 °C
poreklo	slovenska Istra
okus	suho

Minister za zdravje opozarja, da prekernemo uživanje alkohola lahko škoduje zdravju.



Več kot fer!



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispeval uporabnik lovskimojster. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

Koncept in grafična izvedba: Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.
Fotografije: ms. foto.group, Linz.

www.hofer.si