

# Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s  
*Kulinarika.net*  
največji slovenski kulinarični portal

## Divjačinski ragu

s širokimi rezanci z jurčki



**Več kot fer!**





za 4 osebe



1,5–2 h

srednje  
zahtevno

# Divjačinski ragu s širokimi rezanci z jurčki

## Sestavine

### Za divjačinski ragu

- 800 g mesa divjega prašiča ali/in jelenovega mesa **Alpika**
- 12 brinovih jagod
- ½ čajne žličke timijana **Le Gusto**
- sol
- poper **Le Gusto**
- 2 žlici sončničnega olja **Osana**
- 1 žlica paradižnikove meze **Carloni**
- 0,2 dl džina **Johnsen Club**
- 1,25 dl rdečega vina
- 2 mali čebuli
- 4 korenčki
- ½ zelene
- ¼ pora
- 1 žlica čajnega masla **Milfina**
- brusnični džem **Grandessa**

### Za široke rezance z jurčki

- 300 g širokih rezancev **Landvogt**
- 2 žlici čajnega masla **Milfina**
- 20 g posušenih jurčkov **Nevo**
- sol



## Priprava

**Divjačinski ragu:** Brinove jagode drobno sesekljamo ali jih zdrobimo v terilniku. Na kocke narezano divjačinsko meso začинimo z brinovimi jagodami, timijanom, soljo in poprom ter ga prepražimo na olju. Dodamo paradižnikovo mezo in še malo pražimo. Zalijemo z džinom in rdečim vinom ter v nepokriti posodi na nizki temperaturi kuhamo približno 50–60 minut, dokler se meso ne zmečha. Po potrebi dolijemo malo vode.

Čebulo in por sesekljamo, zeleno in korenje pa narežemo na kocke ter vse skupaj približno 10 minut pražimo na maslu. Ko je meso mehko, v ragu dodamo prepraženo zelenjavo in žličo brusničnega džema, pre-

mešamo ter kuhamo še nekaj minut, da se okusi prepojijo. Na koncu ragu po potrebi dosolimo in popramo.

**Testenine z jurčki:** Jurčke vsaj 2 uri namakamo v vodi, nato jih dobro ožamemo in narežemo na trakove. Vodo, v kateri so se namakali, prihranimo za pozneje. Široke rezance skuhamo al dente v soljenem kropu. V ponvi prepražimo maslo, da porjavi, nato na njem prepražimo jurčke, ki jih zalijemo z 2 žlicama vode, v kateri smo jih namakali. Dodamo kuhane in dobro odcejene široke rezance, ki jih še na hitro prepražimo in po potrebi dosolimo.

## VINSKINASVET



GORIŠKA BRDA

### Cabernet sauvignon

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

<b>poda se k</b>	jedem iz svinjine in divjačine ter srednje zrelim sirom
<b>servirna temperatura</b>	ca. 16 °C
<b>poreklo</b>	Goriška brda
<b>okus</b>	suho



# Več kot fer!


[www.hofer.si](http://www.hofer.si)