

Recept
za vašo zbirko
kulinaričnih užžitkov
št. 6 (2013)




Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarični portal

*Martinova
pojedina*
s pečeno gosjo ali raco,
mlinci in rdečim zeljem

Več kot fer!



 za 2-6 oseb  45 min za pripravo + 1,5-4 ure za peko  srednje zahtevno

Martinova pojedina

s pečeno gosjo ali raco, mlinci in rdečim zeljem

Sestavine

Za gos (za 5-6 oseb) ali raco (za 2 osebi)

- 1 gos ali raca
- 1-2 kislj jabolki
- sol
- majaron **Le Gusto**
- svetlo pivo **Bergkönig**
- gozdni med **Grandessa**

Za mlince

- mlinci **Landvogt**
- sol

Za rdeče zelje (za 2 osebi)

- 500 g rdečega zelja
- čebula
- 1 strok česna
- sončnično olje **Osana**
- 2 dl rdečega vina
- sol
- poper **Le Gusto**
- kumina **Le Gusto**



Priprava

Pečena gos/raca: Iz gosi oz. race odstranimo drobovino, jo operemo, osušimo ter jo zunaj in znotraj natremo s soljo in majaronom. V trebušno votlino damo 1 do 2 celi jabolki ter luknjo zapremo z zobotrepci ali jo zašijemo. Če imamo čas, tako pripravljeno gos oz. raco čez noč pustimo počivati v hladilniku. Naslednji dan jo položimo v pekač, v katerega vlijemo približno 1 cm vode. Gos pečemo približno 3-4 ure, raco pa približno 1,5-2 uri pri 180 °C. Prvih 45 minut gos oz. raco pečemo s prsmi navzdol, nato jo obrnemo. Med peko jo redno zalivamo s sokom iz pekača. Da se

raca oz. gos lepo zapeče, jo pol ure pred koncem peke premažemo s pivom, ki smo mu dodali malo medu.

Rdeče zelje: Zelje podušimo na nasekljani čebuli in česnu, ki smo ju prepražili na olju. Zalijemo ga z 2 dl rdečega vina, ga posolimo in popramo po okusu ter mu dodamo malo kumine.

Mlinci: Soljeno vodo zavremo, jo odstavimo z ognja, dodamo mlince in pustimo 1-2 minuti, da se mlinci zmeščajo. Mlince odcedimo ter jih ponudimo k pečeni gosi ali raci in rdečemu zelju.

VINSKINASVET



VINAKRAS

Teran

suho rdeče vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem, 1 l

podaja se h kraškemu pršutu, mesnim jedem z žara in divjačini

servirna temperatura 14-16 °C

poreklo Kras

okus suho



Več kot fer!



Recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispevala uporabnica dascha. 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