

Recept  
za vašo zbirko  
kulinaričnih užitkov  
št. 1 (2014)

# Kulinarični konec tedna

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

*Telečja pečenka*  
z domačimi cmoki

**Več kot fer!**



 za 4 osebe  2,5h  srednje zahtevno

# Telečja pečenka z domačimi cmoki

## Sestavine

### Za telečjo pečenko

- 1 kg telečje rulade
- 2 žlici bio oljčnega olja **Kloster Toplou**
- 1 čebula
- 1 korenček
- 100 g gomolja zelene
- 1 žlica paradižnikove mezge **Carloni**
- 0,2 l rdečega vina
- 0,5 l jušne osnove iz goveje jušne kocke **Le Gusto**
- 1 čajna žlička brinovih jagod
- 1 strok česna
- 1 vejica rožmarina
- mleti čili **Le Gusto** (po želji)
- poper **Le Gusto**
- sol

### Za domače cmoke

- 400 g mokastega krompirja
- 300–500 g ostre moke **Korngold**
- 3 žlice masla **Milfina**
- 4 žlice krušnih drobtin **Korngold**
- 1 žlica drobnjaka **Le Gusto**
- sol



## Priprava

**Telečja pečenka:** Telečjo rulado pri srednji temperaturi z vseh strani popečemo na oljčnem olju. Čebulo, korenček in zeleno olupimo in narežemo na kocke. Meso vzamemo iz posode in na preostali maščobi podušimo zelenjavo. Dodamo paradižnikovo mezgo, na kratko prepražimo in zalijemo z rdečim vinom. Meso položimo na zelenjavo, prilijemo jušno osnovo, zavremo, nato pa vse skupaj pri srednji temperaturi pokrito dušimo 1,5 do 2 uri. Po eni uri dušenja dodamo brinove jagode, strok česna, vejico rožmarina ter ščepec čilija. Ko je pečenka

gotova, jo vzamemo iz posode in precedimo omako. Omako popramo po okusu in jo po potrebi dosolimo.

**Domači cmoki:** Neolupljen krompir skuhamo v kropu. Nato ga olupimo, pretlačimo in dobro solimo. V skoraj hladen krompir umešamo toliko moke, da nastane zelo suho, drobljivo testo. Z rokami oblikujemo cmoke, ki jih nato v slanem kropu kuhamo približno 20 minut. V ponvi razpustimo maslo in na njem prepražimo drobtine. Dodamo jim drobnjak in jih potresemo po cmokih.



**VINSKINASVET**

**KAVREČIČ  
Refošk**

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

<b>pod a se k</b>	mesnim jedem, suhomesnatim izdelkom, rdečemu mesu in divjačini
<b>servirna temperatura</b>	16–18 °C
<b>poreklo</b>	slovenska Istra
<b>okus</b>	suho

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



**Več kot fer!**



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispevala uporabnica NanaSem. 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](http://www.hofer.si)