

Recept
za vašo zbirko
kulinarčnih užžitkov
št. 11 (2014)

Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarčni portal

*Počasi pečene krače
divjega prašiča*
z njoki

Več kot fer!



 za 4 osebe  5 h  srednje zahtevno

Počasi pečene krače divjega prašiča z njoki

Sestavine

Za krače divjega prašiča

- 1 kg krač divjega prašiča s kostjo znamke **Alpika**
- sončnično olje **Osana**
- 100 g korenja
- 100 g gomolja zelene
- 50 g pora
- 2 čebuli
- 2 žlici paradižnikove meze **Carloni**
- 125 ml rdečega vina
- 250 ml goveje jušne osnove iz jušne kocke **Le Gusto**
- 7 brinovih jagod **Maestro**
- 2 lovorjeva lista **Le Gusto**
- 3 žlice brusničnega džema **Grandessa**
- 125 ml sladke smetane **Omira**
- sol
- poper **Le Gusto**

Za njoke

- 400 g njokov **Farmer's Gold**
- 20 g čajnega masla **Milfina**
- 1 žlica sesekljane peteršilja
- sol



Priprava

Krače: Soljene in poprane krače na olju z vseh strani dobro popečemo. Popečene postavimo v pečico na rešetko in jih pri 80 °C počasi pečemo približno 4 ure. Pod rešetko postavimo posodo, v katero bo odtekal mesni sok. Po 3 urah v velikem loncu na olju prepražimo očiščeno in na približno 1 cm velike kocke narezano korenje, zeleno, por in čebulo. Dodamo in na hitro prepražimo še meezo, nato vse skupaj najprej zalijemo z vinom, nato pa z jušno osnovo in mesnim sokom, ki se je med peko krač nabral v posodi pod rešetko. Primešamo še brinove jagode

in lovorjeva lista in počasi kuhamo. Čez približno 1 uro krače vzamemo iz pečice, jih položimo na zelenjavo in vse skupaj kuhamo še 30 minut. Nato krače vzamemo iz posode in jih postavimo na toplo. Omako precedimo skozi fino cedilo, jo še enkrat na hitro prevremo ter obogatimo z brusničnim džemom in sladko smetano.

Njoki: Njoke skuhamo po navodilih na embalaži. V ponvi razpustimo maslo ter na njem na hitro prepražimo dobro odcedjene njoke in sesekljan peteršilj. Preden jih postrežemo, jih po potrebi dosolimo.



VINSKINASVET

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

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

Minister za zdravje opozarja, da preko merni
izvajanje alkohola lahko škoduje zdravju.



Več kot fer!



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispeval uporabnik Mandi.doo. 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