

Recept
za vašo zbirko
kulinarčnih užitkov
št. 5 (2014)

Kulinarčni konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarčni portal

*Zrezki divjega
prašiča*
s skutnimi štruklji



Več kot fer!



za 4 osebe 30 min srednje zahtevno

Zrezki divjega prašiča s skutnimi štruklji

Sestavine

- 4 zrezki divjega prašiča **Alpika**
- 4–6 brinovih jagod
- gladka moka **Korngold**
- 2 žlici sončničnega olja **Osana**
- 2 jabolki
- 2 žlici masla **Milfina**
- 40 ml džina **Johnsen Club**
- 125 ml rdečega vina
- 125 ml goveje jušne osnove iz jušne kocke **Le Gusto**
- 4 žlice brusničnega džema **Grandessa**
- skutni štruklji **Gusto Gold**
- sol
- poper **Le Gusto**



Priprava

Zrezke divjega prašiča na tanko potolčemo ter jih na obeh straneh solimo, popramo in posujemo z brinovimi jagodami, ki smo jih prej fino zdrobili. Na eni strani jih pomokamo, nato jih na obeh straneh na hitro popečemo na vročem olju. Pečene vzamemo iz ponve in postavimo na toplo.

Jabolki olupimo, jima odstranimo osrednji del s pečkami in narežemo na približno 1 cm debele kolobarje. V ponvi, v kateri smo pekli zrezke,

penasto razpustimo maslo in na njem na obeh straneh popražimo kolobarje jabolk. Dodamo džin in ga pokuhamo. Zrezke položimo nazaj v ponev. Zalijemo jih z rdečim vinom in jušno osnovo, zavremo ter dušimo 3–5 minut.

Skutne štruklje skuhamo po navodilih na embalaži. Postrežemo jih skupaj z zrezki divjega prašiča in jabolčnimi kolobarji, na katere damo malo brusničnega džema.

VINSKINASVET

STARI HRAM
Modra frankinja
deželno suho rdeče vino s priznano geografsko oznako, 0,75 l

poda se k	svinjnini, divjačinini in pečenki z močno omako
servirna temperatura	16–18 °C
poreklo	Posavje
okus	suho

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



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispeval uporabnik Mirko1953. 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.

Več kot fer!



www.hofer.si