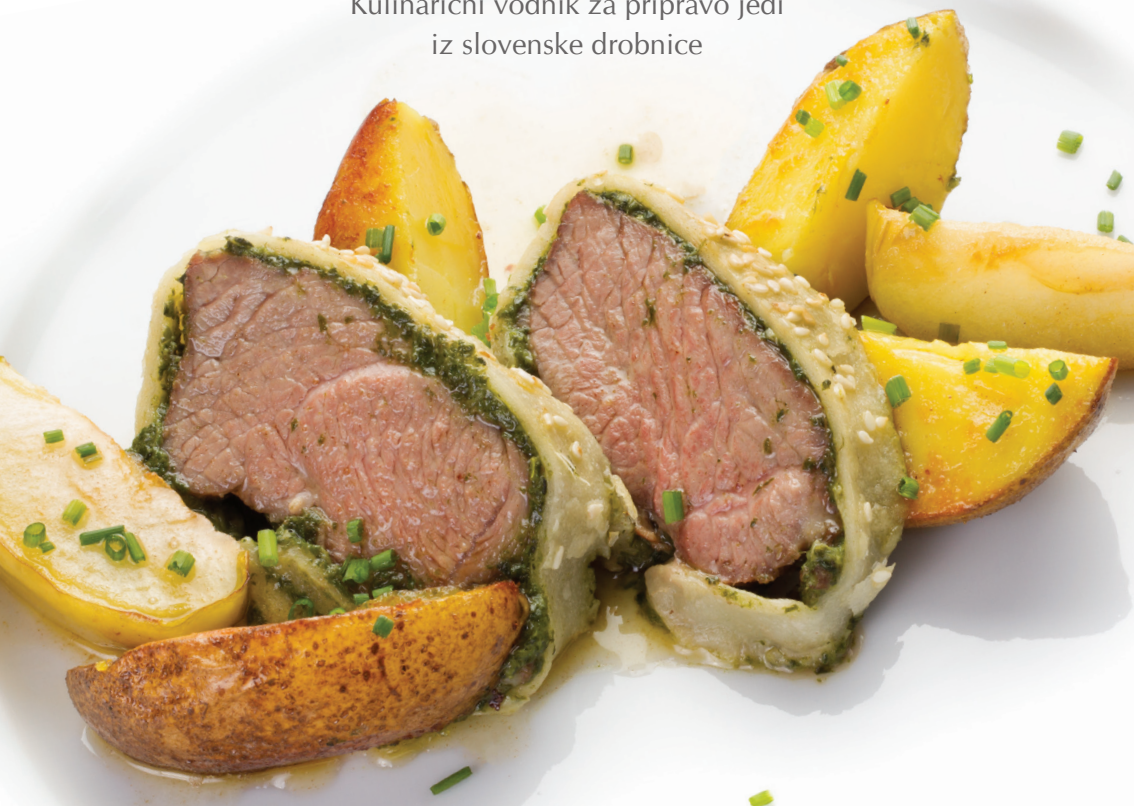


Jedi iz mesa in mleka drobnice

Kulinarični vodnik za pripravo jedi
iz slovenske drobnice



Kulinarični vodnik za pripravo jedi iz slovenske drobnice

4 gastronomske regije Slovenije
Notranjska, Bela krajina, Zgornja Savinjska dolina, Rovtarsko, Idrijsko, Cerkljansko

.....

12 idej za pripravo predjedi, prigrizka, glavne jedi in sladice

.....

Jagnjetina, ovčetina, kozličevina, kozje in ovčje mleko

.....

Recepti vsebujejo količine za pripravo obroka za 4 osebe

.....

Vzemite si čas ... Izberite si svoj okus ... Postrezite si ... z nasmehom.

Spoštovani,

Slovenija na stičišču različnosti alpskega, mediteranskega in panonskega prostora že dolgo ni več neznanka na gastronomskem področju. Ponuja bogato kulinarično dediščino, ki s svojo edinstvenostjo bogati evropski prostor. Regionalne kuhinje vedno ponujajo spoznavanje drugačnosti, tipičnosti in posebnosti, skoznje se pokaže vsakdanja in praznična kuhinja, odslikavajo način življenja prebivalcev v določenih obdobjih zgodovinskega razvoja in sodobnega časa.

Projekt Evropska gastronomska regija 2021, ki je pomembna spodbuda za trajnostni razvoj gastronomije, krepitev promocije in ustvarjanje sinergij z lokalnimi okolji, ponuja izzive tudi za dvig kulinarične ponudbe na področju slovenske drobnice.

Nov kulinarični vodnik, ki ponuja vsaj dvanajst idej za pripravo jedi iz mesa in mleka drobnice, je temu dobra popotnica. Nastal je s sodelovanjem lokalnih kuharskih mojstric in mojstrov ter lokalnih akcijskih skupin LAS Notranjska, LAS Dolenjska in Bela krajina, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline ter LAS s CILjem.

Reja drobnice, ki je že tisočletja del človekovega življenja (prehrana, oblačila, osebna nega), postaja pri nas vse pomembnejši dejavnik razvoja podeželja. V Sloveniji na pašnikih, ki se razprostirajo vse od morske obale do alpskih vrhov in Panonske nižine, že tradicionalno vzrejamo pasme za pridelavo mleka (bovška, oplemenjeno bovška, istrska pramenka) in mesa (jezersko-solčavska in oplemenjeno jezersko-solčavska, belokranjska pramenka). Naraven način reje in prehranjevanja sta zagotovilo za kakovostno mleko in posebej aromatično ter mehko meso, kakršnega si želijo najzahtevnejši poznavalci dobrih jedi. V današnji gastronomiji sta meso in mleko drobnice specialiteta.

Tako tudi ni naključje, da so nekatere jedi, kot so tržiška bržola, bovški sir, belokranjska žitna klobasa jáglača ali mastenica (s svinjskim ali ovčjim mesom), belokranjska povitica, idrijski žlikrofi z bakalco, del gastronomske piramide Slovenije in kolektivnih blagovnih znamk posameznih območij.

Ena najstarejših kuharskih knjig, Vodnikove Kuharske bukve, priča o tem, da so že pred 200 leti znali meso drobnice pripravljati vsaj na petdeset načinov. Že takrat so bile pečene ovčje krače, zarebnice, ovčji jezik in možgani, ovčji ragu z omako iz gomoljk (tartufov) ter ovčja juha z raznimi zakuhami kulinarične posebnosti. Za večje praznike so v preteklosti pekli kozličke in jagenjčke na ražnju, zrezke in nabodala pa na žaru. V Zgornji Soški dolini so ovčje meso tudi prekajevali. Za boljše nedeljsko kosilo so pripravili pečenega jagenjčka ali pa vsaj kislo juho iz jagnječje glave in nogic. Poroke ni bilo brez koštrunove juhe. V Beli krajini je jagenjček postal sinonim za to pokrajino.

Izbrane jedi pričajo tudi o povezanosti s posamezno pasmo drobnice, kreativnosti s kombinacijo drugih lokalnih sestavin, načinom priprave, serviranja in kulture prehranjevanja na posameznem območju. Posebej je cenjena vključenost lokalnih surovin.

Izdana knjižica je (le) ena od dejavnosti skupnega projekta Novi izzivi slovenske drobnice, ki je pomembna spodbuda za razvoj novih izdelkov in dvig dodane vrednosti mesu, mleku, volni, rokodelskim izdelkom, ki nastajajo na območjih vseh štirih vključenih LAS-ov kot tudi širše. Celotni dvoletni projekt prispeva k dvigu samooskrbe z lokalno hrano in naravnimi materiali, razvoju turizma in rokodelstva kot tudi ohranjanju kulturne krajine ter krepitvi naših vezi med naravo in kulturo.

S knjižico ohranjamo kulinarično dediščino, ki med seboj razlikuje ali zbližuje posamezne pokrajine, s predstavljenimi jedmi pa tudi prestopamo meje tradicionalnega in želimo obogatiti vaše vsakdanje in praznične jedilnike z vključevanjem mesa in mleka drobnice.

Naj bo knjižica pomembna popotnica pri oblikovanju in razvoju kulinarične ponudbe na Notranjskem, v Beli krajini, v Zgornji Savinjski dolini in na Idrijskem, v slovenskem prostoru, tako za domačim štedilnikom kot tudi v gostinskih obratih in turističnih kmetijah kot del kulinarično turistične izkušnje.

Dober tek vsem ljubiteljem dobre slovenske kuhinje.

Notranjska

LAS NOTRANJSKA

Bloke, Cerknica, Loška dolina

Slano pecivo iz ovčje skute

Društvo žena in deklet na podeželju Ostrnice Loška dolina,
Stari trg pri Ložu

Jagnječja pečenica s krompirjevo-ajdovimi žganci in z dušenim kislim zeljem

Lidija Avsec, Stari trg pri Ložu

Torta s kozjo skuto in hruškami

Dominika Urbiha, Stari trg pri Ložu



Bela krajina

LAS DOLENJSKA IN BELA KRAJINA

Črnomelj, Metlika, Mirna, Mirna Peč, Mestna občina Novo mesto, Mokronog - Trebelno,
Semič, Straža, Šentjernej, Šentrupert, Škocjan in Šmarješke Toplice

Hišni žlinkrofi z žitno klobaso in s sirno kremo

Tina Müller Starešinič, Gostilna Müller, Črnomelj

Bravina v sladkem zelju

Tina Müller Starešinič, Gostilna Müller, Črnomelj

Sirnica – slana povitica z ovčjo skuto

Razija Dedić, Adlešiči



Zgornja Savinjska dolina

LAS ZGORNJE SAVINJSKE IN ŠALEŠKE DOLINE

Gornji Grad, Luče, Ljubno, Mestna občina Velenje, Mozirje, Nazarje,
Rečica ob Savinji, Solčava, Šmartno ob Paki, Šoštanj

Pečen jagenjček Rogar

Marjeta Štifter, Turistična kmetija Rogar, Podolševa, Solčava



Pečena jagnjetina v listnatem testu

Marija Prušnik, Turistična kmetija Loger, Ljubno ob Savinji



Pečen kozliček po solčavsko

Bernarda Prodnik, Solčava



Rovtarsko, Idrijsko, Cerkljansko

LAS S CILJEM

Cerkno, Idrija, Logatec

Ovčja klobasa v testu

Alojzij Tušar, Idrija



Habančke z dimljeno jagnjetino in s sladko čebulo

Lenka Grošelj, Spodnja Idrija



Idrijska bakalca

Gostilna pri Škafarju, Idrija



Slano pecivo iz ovčje skute

Moko stresemo v skledo in po robu posolimo, dodamo koščke hladnega masla. Z roko zdrobljeni masi dodamo ovčjo skuto ter hitro zamesimo testo, ki naj počiva eno uro. Testo razvaljamo, preložimo v tri plasti, zvaljamo, spet preložimo v tri plasti in ponovno zvaljamo. Pripravljeno testo naj ponovno počiva eno uro.

Nato ga razvaljamo na debelino 5 milimetrov, premažemo s stepenim jajcem in posujemo s semen ali z grobo soljo. Testo razrežemo na palčke dolžine 12 centimetrov in širine pol centimetra, ki jih zložimo na pekač, prekrit s papirjem za peko. Pečemo jih 45 minut na 180 °C.

Prigrizek se odlično poda k različnim pijačam ali mesnim predjedem.



Sestavine:

- 150 g moko
- 150 g masla
- 150 g ovčje skute
- 1 jajce
- sol
- semena ali grobo mleta sol za posip



Jagnječja pečenica s krompirjevo- ajdovimi žganej in kislim zeljem

Meso zmeljemo, dodamo ostale sestavine, zmešamo in pripravimo pečenice. Za pripravo česnovе vode vsaj 8 ur namakamo 3 olupljene, cele stroke česna v 1 dl vode, vodo odlijemo in 5 žlic česnovе vode dodamo masi za pečenice. Za en teden jih postavimo v kadilnico, da se okadijo. Okajene kuhamo 20 minut v vreli vodi. H klobasi pripravimo krompirjevo-ajdove žgance in dušeno kisló zelje.

Za žgance najprej v slani vodi skuhamo na kocke narezan krompir. Ko zavre, ga tretjino odvezamemo, v preostanek pa vmešamo ajdovo

moko, nato pa še krompir, ki smo ga odvzeli. Jed naj počasi vre še 35 minut. Vodo odlijemo, krompir in moko dobro pretlačimo. Na zmerni temperaturi kuhamo še 15 minut in ponovno premešamo. Žgance oblikujemo v drobne svaljke in jih zabelimo z ocvirki.

Kisló zelje prevremo in odcedimo. Na olju prepražimo sesekljano čebulo in žlico ocvirkov. Dodamo žličko mlete sladke paprike in zelje. Po okusu dodamo majaron, kumino, poper in sol. Ne mešamo in pokrito dušimo do mehkega.

Sestavine:

Jagnječje pečenice

- 660 g jagnjetine
- 140 g svinjskega plečeta
- 200 g svinjske slanine
- 5 žlic česnovе vode
- sol, poper

Priloga žganci

- 1000 g krompirja
- 100 g ajdove moke
- ocvirki, sol

Priloga kisló zelje

- 800 g kislega zelja
- 1 srednje debela čebula
- mleta sladka paprika
- majaron, kumina
- sol, poper
- olje



Torta s kozjo skuto in hruškami

Za linško testo narežemo maslo, dodamo sladkor in maso dobro pregnetemo. Dodamo presejano moko in zgnetemo homogeno testo, ki ga damo počivat v hladilnik za vsaj 30 minut. Testo razvaljamo v krog s premerom 26 centimetrov, namestimo v model za torto, prepikamo in damo peči za 10 minut na 180 °C.

Za biskvit skupaj stepemo jajca, obe vrsti sladkorja in limonino lupinico. Masi, ki dobro naraste, ročno primešamo moko. V model, prekrit s papirjem za peko, vlijemo biskvitno maso, ki jo pečemo 7 do 8 minut na 180 °C.

Za nadev nad vodno kopeljo do 75 °C

Sestavine za torto premera 26 cm (do 14 kosov):

Linško testo

- 75 g bele moke tip 500
- 50 g masla (sobne temperature)
- 25 g sladkorja

Biskvit

- 2 jajci
- 40 g sladkorja
- 60 g moke
- 10 g vaniljevega sladkorja
- lupinica ½ limone

stepemo mleko, sladkor in rumenjake. Odstavimo in dodamo v hladni vodi namočeno želatino ter premešamo, da se želatina stopi. Zmes nekoliko ohladimo, umešamo skuto in stepeno sladko smetano.

V model s pečenim linškim testom dodamo polovico nadeva. Nanj položimo polovičke hrušk v obliki rožic in čeznje prelijemo preostali del nadeva. Dodamo biskvit in torto postavimo na hladno (do 8 ur), da se nadev strdi. Ohlajeno torto potresemo s sladkorjem v prahu.



Nadev

- 250 ml kozjega mleka
- 200 g sladkorja
- 500 g pasirane kozje skute
- 500 g sladke smetane
- 10 g želatine v listih
- 50 g vode
- 80 g rumenjakov
- 10 g vaniljevega sladkorja
- 4 srednje debele kuhane hruške
- lupinica ½ limone, cimet



Hlišni žlinkrofi z žitno klobaso in s sirno kremo

Najprej pripravimo testo kot za rezance. Nadev za žlinkrofe po receptu Gostilne Müller iz Črnomlja pripravimo iz kuhane koruzne polente (sorta trdinka osemredka), ki ji dodamo ostale sestavine in dobro premešamo. Testo razrežemo na kvadratke, na katere položimo žlico nadeva in oblikujemo večje žlinkrofe. V slanem kropu jih kuhamo 4 minute.

Omako pripravimo iz smetane za kuhanje, ki jo segrejemo in ji dodamo nariban ovčji sir. Ko se s kuhanjem krema zgosti, dodamo sol in poper po okusu.

Kuhano žitno klobaso iz ovčjega mesa pred serviranjem narežemo na rezine in na hitro popečemo. Poltrajna dimljena klobasa, napolnjena z mesom in proseno kašo, je značilna belokranjska jed.

Pripravljeni jedi lahko dodamo pokovko ajdove kaše (pripravljena po postopku kot koruzna pokovka) in vodno krešo. Opozorilo: Klobaso pristavimo v hladno vodo, pustimo da zavre, odstavimo in pokrito pustimo pod vreliščem 15 do 20 minut. Zaradi vsebnosti prosene kaše v nadevu kaša nabrekne zato med kuhanjem klobasa rada poči.

Sestavine:

Hlišni žlinkrofi

Testo za rezance

- 400 g moke
- 3 jajca
- 50 ml mleka

Nadev

- 100 g koruzne polente
- 50 g kremnega sira
- 50 g kozje skute
- sol
- poper
- peteršilj, drobnjak

Omaka

- 500 ml smetane za kuhanje
- 150 g zorjenega ovčjega sira
- sol
- poper

žitna klobasa proizvajalcev
iz Bele krajine

pokovka ajdove kaše,
vodna kreša za dekoracijo



Bravina v sladkem zelju

V lonec damo na koščke narezano ovčje meso skupaj s kostmi, na kocke narezano korenje, seseklano čebulo in česen, peteršilj in začimbe (kumina, lovor, poper). Sestavine zalijemo z vodo, tako da so pokrite. Dodamo paradižnik in solimo po okusu. Kuhamo na blagem ognju, da se meso zmehča.

Posebej skuhamo na kocke narezan olupljen krompir. Kuhanega odcedimo. Med tem očiščeno zeljno glavo narežemo na centimeter velike kocke. Skupaj s kuhanim krompirjem jih dodamo k mesu in kuhamo vse skupaj še pol ure.

Enolončnico z bravino in sladkim zeljem ponudimo toplo, s sveže pečenim kruhom.

Za boljši okus po bravini (meso odrasle ovce) priporočajo meso belokranjske pramenke. Za pripravo bravine lahko uporabimo kose plečeta in vratu.

Sestavine:

- 500 g bravine – ovčetine s kostmi
- 1000 g zeljnate glave
- 100 g čebule (belokranjska čebula – gibeljski žbul)
- 100 g korenja
- 2 stroka belokranjskega česna
- 1 paradižnik
- 300 g krompirja
- vejica peteršilja
- seseklana kumina
- lovorjev list
- poper v zrnju
- sol po okusu



Sirnica - slana povitica z ovčjo skuto

Iz sestavin za vlečeno testo zamesimo testo, ki ga gnetemo vsaj deset minut, oblikujemo ga v hlebček, ki naj počiva 30 minut. Iz sestavin za sirni nadev pripravimo mehak in bolj tekoč nadev.

Spočito testo razvaljamo in ga pokapamo z oljem. Testo nato na tanko razvlečemo od sredine proti robovom. Po širini z nadevom namažemo le del testa. S prtom si pomagamo narediti zavitek v dolžini delovne površine in zvijemo v tanek zvitek. Narežemo ga na 30 centimetrov dolge sirnice, ki jih oblikujemo v okrogle ali ovalne povitice ter jih položimo v pomaščen pekač.

Postopek ponovimo, dokler ne porabimo vsega testa in nadeva. Povitice pečemo v ogreti pečici na 180 °C približno 30 minut. Ponudimo jih lahko kot samostojno jed za malico ali kot prilogo k enolončnici ob kosilu.

Sestavine:

Vlečeno testo

- 500 g moke
- 3 dl mlačne vode
- ščepec soli

Sirni nadev

- 500 g puste ovčje skute
- 1 dl kisle smetane
- 1 dl jogurta
- 1 jajce
- sol

maščoba za peko (maslo, mast ali olje)



Pečen jagnječek Rogar

Zarebrnicam dodamo začimbe: strta poprova zrna in brinove jagode, timijan, sesekljan česen in jih mariniramo v hladilniku 180 minut pred pečenjem.

Za nadevana jagnječja prsa pripravimo kruhov nadev. Z vrelim mlekom navlažimo kocke belega kruha. Dodamo prepraženo seseklano čebulo, sesekljan česen, peteršilj, poper in sol. Za boljše vezivo dodamo jajca in vse skupaj dobro premešamo. S pripravljeno zmesjo nadevamo jagnječja prsa in zvijemo v rolado. Na obeh koncih zavežemo z vrvico.

Pečico predhodno segrejemo na 180 °C, pekač namažemo s svinjsko mastjo. Meso skupaj s šalotko in koščki korenja pečemo 150 minut. Med peko meso večkrat polijemo z juho, da ostane sočno.

Pripravimo še omako. V pekač, kjer se je peklo meso s korenjem in šalotko, dodamo 50 ml rdečega vina. Omako povremo, dodamo ščepec soli, pretlačimo in dodamo mesu. Poleg lahko ponudimo krompir v kosih, zabeljen z maslom in s peteršiljem, z žličko marmelade iz smrekovih vršičkov ali brusnic.

Sestavine:

- 1000 g jagnječjih zarebrnic
- 200 g jagnječjih prsi brez kosti
- 3 brinove jagode
- 3 šalotke
- 2 stroka česna
- 2 vejici timijana
- 1 korenje
- 1 žlica svinjske masti
- 1 žlička popra v zrnju
- 50 ml rdečega vina

Kruhov nadev

- 150 g belega kruha
- 50 ml mleka
- 3 jajca
- 2 žlički peteršilja
- 1 strok česna
- pol čebule
- pol žličke popra
- pol žličke soli
- vrvica



Pečena jagnjetina v listnatem testu

Meso jagnjetine posolimo, natremo s seseklano čebulo, česnom in timijanom. Tako pripravljeno meso počasi, pri nizki temperaturi, opekamo v ponvi približno 20 minut. Po potrebi vsake toliko prilijemo malo vode (dve do tri žlice).

Med peko mesa pripravimo listnato testo in nadev iz kopriv. Koprive poparimo in nato na drobno narežemo. Na hitro jih popražimo na maščobi, dodamo strt česen in žlico skute ter odstavimo.

Na razvaljano testo položimo koprivni nadev in pečeno meso ter vse skupaj zavijemo v rolado. Testo premažemo s stepenim jajcem, pečemo v pečici 25 minut pri 180 °C. Meso, narezano na kose, lahko postrežemo skupaj s pečenim krompirjem in pečenimi jabolki.

K pečeni jagnjetini se odlično podata kremna špinača ali kremne koprive. V tem primeru kopriv ne uporabimo za nadev.

Sestavine:

Meso

- 500 g jagnjetine (samo meso)
- ½ srednje velike čebule
- 3 stroki česna
- timijan
- sol

Nadev in testo

- 1 plast listnatega testa
- 200 g kopriv
- 1 žlica ovčje skute
- maščoba za praženje

1 jajce za premaz



Pečen kozliček po solčavsko

Na ogreti svinjski masti opečemo nasoljene kose kozličjega mesa, dodamo čebulo, česen, korenje in zeleno ter vse skupaj prepražimo. Uporabimo kozico s pokrovom, ki je primerna za peko v pečici. Pečemo eno uro pri 180 °C, v primeru večjih kosov peko tudi podaljšamo. Ko je meso mehko, pečemo brez pokrova še 30 minut, da meso dobi hrustljivo skorjico, odvečna tekočina pa izpari.

Omako pripravimo iz zelenjave, ki smo jo pekli z mesom. Grobo jo pretlačimo, dodamo maslo in materino dušico ter vse dobro premešamo.

Za dodatek mesu, posebej, brez dodanega sladkorja, na rahlo pokuhamo olupljene hruške, ki jim izdolbemo sredico in vanjo dodamo žlico marmelade iz gozdnih sadežev. Poleg lahko ponudimo še pečen krompir.

Sestavine:

Meso in omaka

- 1000 g mesa mladega kozlička
- 2 korenja
- 1 čebula
- 3 stroki česna
- 150 g gomoljne zelene
- 30 g masla
- 100 ml jušne osnove ali vode
- 2 jedilni žlici svinjske masti
- materina dušica
- sol

Priloga

- 2 večji hruški
- marmelada iz gozdnih sadežev



Ovčja klobasa v testu

Za klobase meso in slanino zmeljemo z mesoreznicco, priporočljivo s ploščo z luknjami premera od 6 do 8 milimetrov. Maso začinimo in premešamo v dobro povezano zmes. Pripravljeno maso napolnimo v ovčje ali svinjsko tanko črevo. Klobase dimimo v dimnici 24 ur pri 20 °C. Dimljene zračimo še 12 do 24 ur. Tako pripravljene lahko skuhamo ali spečemo.

Iz sestavin za testo vgnetemo mehko kvašeno testo in ga pustimo vzhajati. Vzhajano testo razvaljamo, razrežemo na primerne dele, v katere zavijemo polovice klobas. Testo, v katerem so zavite klobase, pustimo rahlo vzhajati, nato jih premažemo z razžvrkljanim jajcem. Pečemo jih v pečici, ogreti na 200 °C 20 do 25 minut.

Rezine postrežemo skupaj s hrenovo omako za predjed ali prigrizek.

Sestavine:

Za 1 kg klobas (do 5 parov klobas)

- 600 g očiščenega ovčjega mesa (brez kosti)
- 200 g svinjskega mesa (brez kosti)
- 200 g slanine
- 22 g soli
- 3 g iztisnjene česnovе soka
- 3 g sladkorja
- 2 g popra

Testo

- 250 g moke
- 150 ml mlačne vode
- 12 g kvasa
- 7 g stopljenega masla
- olje
- sol

Hrenova omaka

- 200 g čvrstega ovčjega jogurta
- 50 g naribanega hrena
- 10 g drobnjaka
- drobno naribana kislа kumarica
- sol, poper po okusu



Habančke z dimljeno jagnjetino in s sladko čebulo

Od 2,5 dl odmerimo le malo mlačne vode in vanjo vmešamo kvas, sladkor in žličko moke ter pustimo vzhajati 10 minut. V skledo dodamo vzhajan kvasec ter preostalo mlačno vodo. Vgnetemo testo in pustimo vzhajati, da podvoji svojo prostornino.

Na ogretem olju prepražimo na kolobarje narezano čebulo. Solimo, dodamo med in pražimo, da čebula karamelizira. V ohlajeno čebulo dodamo na drobne kocke narezano suho dimljeno jagnjetino.

Vzhajano testo razvaljamo na pol centimetra debelo pravokotno obliko in nanj razmažemo nadev. Testo zvijemo v štrukelj in ga narežemo na 2 centimetra debele rezine. Rezine položimo na pomaščen pekač z nadevom navzgor, da dobimo majhne potičke, po idrijsko *habance*. Rahlo vzhajane pečemo v ogreti pečici pri 200 °C približno 5 minut, nato temperaturo znižamo in pečemo še 15 minut pri 180 °C.

Habance postrežemo kot prigrizek ali prilogo k različnim enolončnicam.

Sestavine:

Testo

- 500 g moke
- 25 g kvasa
- 2,5 dl mlačne vode
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlička soli

Nadev

- 400 g suhe dimljene jagnjetine
- 3 srednje debele čebule
- 2 žlici medu
- sol po okusu
- olje



Idrijska bakalea

Meso očistimo vseh kožic in open ter zrežemo na kocke. Čebulo drobno sesekljamo, česen stremo, korenje olupimo in naribamo. Na vroči maščobi prepražimo sesekljano čebulo, dodamo strt česen, drobno naribano korenje, prepražimo, dodamo meso, ponovno prepražimo in prilijemo le toliko ovčje osnove, da je jed gostljata. Jed začinimo in dušimo do mehkega.

Ovčjo osnovo skuhamo iz ovčjih kosti in jušne zelenjave.

Bakalco se na Idrijskem pogosto postreže kot omako k idrijskim žlikrofom. V preteklosti so jo pripravljali iz koštrunovega mesa. Jedcem je bila ta omaka tako dobra, da so vanjo *bakali* (pomakali) kruh. Drugo šaljivo ljudsko izročilo pa pravi, da je bakalca dobila ime po koštrunu, ki so mu na Idrijskem narečno rekli *bak*.

Sestavine:

- 1000 g ovčetine ali koštrunovine
- 250 g čebule
- 3 stroki česna
- 250 g korenja
- 1 dl olja
- lovor
- timijan
- šetraj
- poper v zrnju
- sol



Brošura: Jedi iz mesa in mleka drobnice, Kulinarični vodnik za pripravo jedi iz slovenske drobnice.

Idejna zasnova in priprava brošure: ICRA d.o.o. Idrija.

Avtorji receptov: Lenka Grošelj, Alojzij Tušar, Gostilna Pri Škafarju, Bernarda Prodnik, Marija Prušnik, Marjeta Štifter, Lidija Avsec, Društvo žena in deklet na podeželju Ostrnice Loška dolina, Dominika Urbiha, Tina Müller Starešinič, Razija Dedič.

Priprava in oblikovanje jedi: Jože Zalar.

Založili: LAS s CILjem, LAS Notranjska, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline, LAS Dolenjska in Bela krajina.

Fotografiranje in oblikovanje: Bojan Tavčar.

Tisk: Tiskarna DTP d.o.o.

Naklada: 10.000 izvodov.

Leto izdaje: 2019.



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Projekt Novi izzivi slovenske drobnice je sofinanciran s strani Evropske unije iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republike Slovenije v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014-2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014-2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Za vsebino so odgovorni LAS s CILjem, LAS Notranjska, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline, LAS Dolenjske in Bele krajine.

