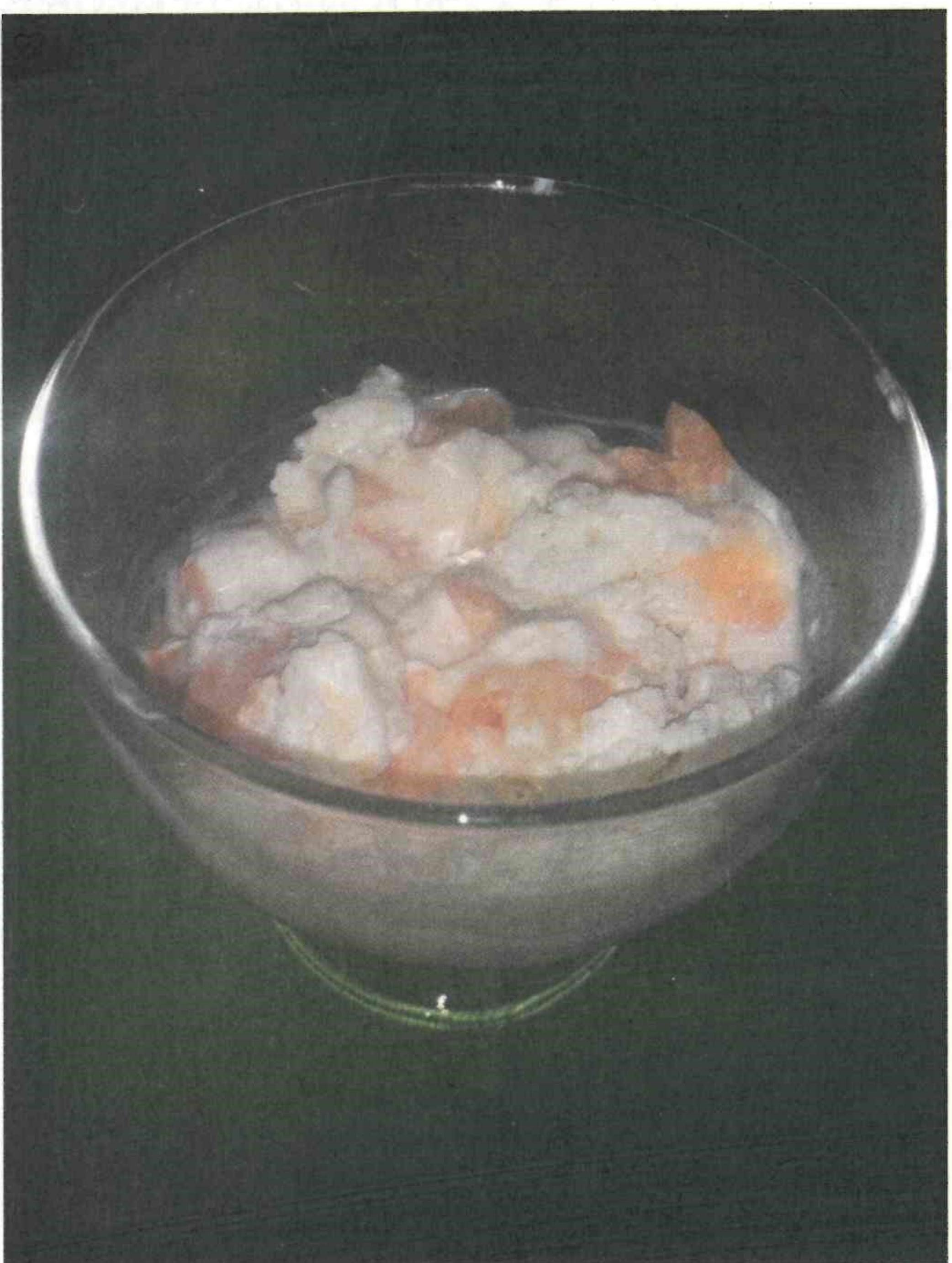


Zaljubljeni v domače

Siri so peстра skupina fermentiranih mlečnih izdelkov, ki ima bogato tradicijo in je nepogrešljiva v slovenski kulinariki. Sir je nastal naključno, ko so pastirji prenašali mleko v mehovih, narejenih iz živalskih želodcev. Pri tem so encimi želodčnega tkiva prehajali v mleko in povzročili, da se je sesirilo. Nastal je okusen produkt, ki je bil v primerjavi z mlekom tudi obstojnejši. Danes vam predstavljamo štiri preproste recepte iz mlečnih proizvodov ovc avtohtone bovške pasme. Avtohtone pasme so tiste pasme domačih živali, ki so nastale na območju Republike Slovenije, njihovo ohranjanje pa je del narodne dediščine, ki jo urejata MKGP in Javna služba nalog genske banke v živinoreji. Izdelke za pripravo receptov smo kupili na kmetiji Vučji ogrizek.

Avtorka receptov in fotografij: **POLONCA ZAJC**



Sadni ledeni jogurt

4 jogurti iz mleka bovške ovce
sezonsko sadje

- 1 Jogurt, narejen iz mleka bovške ovce, damo v zamrzovalnik za 15 minut.
- 2 Medtem narežemo sadje po želji.
- 3 Rahlo zamrznjen jogurt zmešamo in dodamo sadje.



Bučkini rezanci z zorjenim (trdim) bovškim sirom

4 zelene bučke
olivno olje
česen
začimbe po okusu

- 1 Na olivnem olju hitro popražimo česen in dodamo bučke, narezane na dolge tanke rezine.
- 2 Dušimo, da rahlo porjavijo, dodamo zorjeni bovški sir ter začimbe po okusu.



Skuta s sadjem

200 g albuminske skute iz mleka bovške ovce
sezonsko sadje
domača sadna marmelada

- 1 Na dno steklenega kozarca položimo žlico domače sadne marmelade, dodamo skuto in sadje.
- 2 Po okusu lahko na vrhu prelijemo s čokolado ali sadnim prelivom.



Zloženka

8 krompirjev
1 zelena bučka
250 g albuminske skute avtohtone bovške ovce
kisla smetana
2 jajci
zorjeni sir avtohtone bovške ovce
začimbe po okusu

- 1 Albuminsko skuto zmešamo s kislo smetano in začimbami.
- 2 V pekač položimo eno plast na tanke kolobarje narezanega krompirja (polovico krompirja pustimo za zadnjo plast).
- 3 Nanj naložimo polovico pripravljene skute, nato plast na kolobarje narezane bučke.
- 4 Nanje naložimo še eno plast skute in na koncu še plast krompirja.
- 5 Po vrhu polijemo razzvrkljani jajci ter zorjeni ribani sir avtohtone bovške ovce.

+ Podobni recepti so objavljeni tudi v knjižici receptov Enostavna priprava jedi iz ovčjega in kozjega mleka ter izdelkov, avtorice Polonca Zajc (Kmetijska založba, 2018).