



**IZ DROBNICE**

*Recepti jedi "Iz drobnice"*



# Tatarski iz jagnječje pljučne

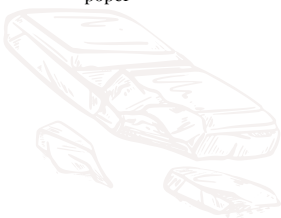


Tomaž Sovdat

---

## SESTAVINE

- 100 g pljučne
- 1/2 čajne žlice gorčice
- 1 žlica staranega sira
- 1/2 čajne žlice oljčnega olja
- sol
- poper



## POSTOPEK

Izbrani kos mesa nastrgamo na majhne koščke. To lahko storimo z vilicami ali z nožem. Meso prengnetemo skupaj z naribanim sirom, gorčico in kančkom olja, kar bo pripomoglo k boljši teksturi in okusu jedi.

Vse sestavine temeljito prengnetemo, da se dobro premešajo in povežejo. Pomembno je, da zmes postane enotna.

Po okusu začini s soljo in poprom in serviramo z domačim radičem.



# Pečeno jagnje s kostjo



Tomaž Sovdat

## SESTAVINE

- pribl. 2,5 kg plečka s kostjo (lahko tudi drugi kosi s kostjo)
- olje ali svinška mast za peko
- gorčica
- mediteranska zelišča
- 1 glava česna
- sol
- poper

### Jušna zelenjava

- 400 g korenja
- 100 g zelene
- 200 g čebule

## POSTOPEK

Pleče jagenjčka razrežemo na dva do tri večje kose. Tako se bodo lažje marinirali in enakomerno spekli. Pripravimo marinado iz gorčice, mediteranskih zelišč in sesekljanega česna. Meso temeljito natremo z marinado, posolimo in postavimo v hladilnik. Mariniramo vsaj en dan ali več, da se okusi dobro prepojijo. Pripravimo zelenjavo. Narežemo jo na enakomerno kose, jih poljubno začimimo. Pred pečenjem meso popečemo na vroči ponvi z vseh strani, da dobi lepo zapečeno skorjico. Popečeno meso prestavimo na pekač. Okrog mesa na pekač naložimo pripravljeno zelenjavo. Pekač postavimo v pečico, ogreto na 120 °C. Najprej pečemo odkrito približno 1 uro. Nato meso in zelenjavo zalijemo z jušno osnovo, pekač pokrijemo (lahko z aluminijasto folijo) in nadaljujemo s pečenjem. Pečemo še dobre 3 ure oziroma dokler meso ni mehko.

Meso lahko postrežemo z različnimi prilogami. Priporočljive so lahka poštoklja z radičem, različne vrste polente (npr. krompirjeva polenta), ali domači rezanci.

Jed smo tokrat postregli z domačimi rezanci, ki lepo dopolnjujejo okus pečenega mesa in zelenjave.



# Pečena jagnječja rolada iz flama

Tomaž Sovdat

## SESTAVINE

- podtrebušnina (flam)  
oz. izkoščičena rebra  
in kare
- gorčica
- mediteranska zelišča
- česen
- sol
- poper

### Nadev

- čebula
- krompir
- korenje

### Priloga

- poštoklja ali  
krompirejva polenta

## POSTOPEK

Potrebušino (flam) mariniramo en dan prej. Pred peko jo razpremo in nadevamo s prepraženimi sestavinami za nadev (narezano zelenjavo na do 0,5 cm velike kose). Nadev zložimo na rob, zavijemo in rolado zavežemo. Pečemo pri 120 °C. Najprej pečemo odkrito približno 1 uro, nato zalijemo z jušno osnovo in pokrijemo. Pečemo še dobre 3 ure oz. dokler meso ni mehko.

V našem primeru smo pripravili poštokljo z radičem. Kuhanemu krompirju smo primešali na hitro prepražen drobno narezan radič. Za primerno teksturo smo dodali sirotko in začinili po okusu. Poštokljo lahko uživamo svežo – takoj, lahko pa iz ostankov pripravimo polpetke in jih ocvremo na ponvi.



# Domači rezanci z ragujem oz. golažem ★★★★★

Tomaž Sovdat

## SESTAVINE

### Ragu oz. golaž

- 1 kg mletega jagnječjega mesa
- 0,5 kg čebule
- 200 g korenja
- mediteranska zelišča
- 3 stroki česena
- sol
- poper
- paradižnikova domača omaka

### Priloga

- Krompirjeva polenta / domače testenine

### Domače testenine

- 2 jajci
- 230 g moke
- 0,5 del sirotke
- žlica olja
- sol

## POSTOPEK

### Ragu (mleto meso)

Za pripravo ragujev najpogosteje uporabimo stegno, pleče in vrat. Za dodatno sočnost lahko dodamo kos svinjskih reber. Najprej prepražimo čebulo in korenje, nato dodamo še česen. Ko se česen zmežča, dodamo mleto meso. Vse skupaj dobro prepražimo in začinimo. Klasične začimbe za ragu vključujejo mleto papriko, mediteranske začimbe, čili, sol in poper. Ko so začimbe dobro vmešane v ragu, jed zalijemo z domačo paradižnikovo omako in kuhamo približno 30 minut.

### Golaž (koščki mesa)

Golaž lahko pripravimo po enakem postopku kot ragu, vendar z razliko, da je golaž treba kuhati dlje časa, da se meso popolnoma zmežča, približno 3 ure. Tudi za golaž lahko uporabimo stegno, pleče in vrat.

### Domače testenine

Jajca razžvrkljamo s sirotko. V sredino presejane moke (pol ostre in pol mehke moke) vlijemo jajčno zmes in testo dobro pregnetemo. Priporočljivo je, da testo počiva, pokrito s folijo, do 2 uri. Nato testo razvaljamo in narežemo na trakce – rezance poljubne širine.



# Juha ala čompe in skuta



Tomaž Sovdat

## SESTAVINE

### Krompirjeva kremna juha

- krompir
- čebula
- maslo
- sirotka

### Skutina pena

- albuminska skuta (mlada slana)
- smetana za kuhanje
- sirotka

## POSTOPEK

### Krompirjeva juha

Prepražimo čebulo, nato dodamo na koščke narezan krompir in zalijemo s sirotko. Posolimo in kuhamo, dokler krompir ne postane mehak. Juho nato zelo fino zmešamo s paličnim mešalnikom.



### Skutina pena

Skuto prelijemo z vrelo sirotko in smetano. Zmiksamo s paličnim mešalnikom, nato zmes vlijemo v aparat za smetano. Pred serviranjem aparat ogrejemo, da bo pena postrežena mlačna.

Juhi smo dodali seneno olje. (Postopek: v sončnično olje smo dodali visokogorsko suho seno segreli zmes na 70 °C in zmešali. Naslednje jutro zmes precedimo).



# Sirotkine palačinke



Tomaž Sovdat

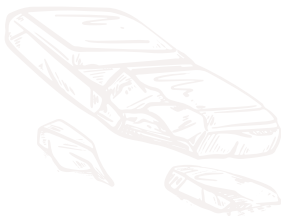
## SESTAVINE

- ½ l sirotke
- 2 jajci
- 24 dkg moke
- sladkor

## POSTOPEK

Zmešamo sirotko in moko, nato vmešamo še jajca in sladkor.

Za nadev smo uporabili omako iz suhih tepk in albuminsko skuto, začinjeno s cimetom.





# Sirotkin sladoled s tepkovim žganjem

Tomaž Sovdat

## SESTAVINE

### Sladoled

- 600 ml sirotke
- 150 g smetane
- 6 rumenjakov
- 140 g sladkorja
- pomarančna lupina
- 100 g tepkovega žganja

### Krema

- jabolka
- suhe tepke
- maslo
- sladkor

### Karamelizirani orehi

- orehi
- sladkor

## POSTOPEK

### Sladoled

Rumenjake zmešamo s sladkorjem in zalijemo z vročo sirotko in smetano, ki smo ju segreti na 82 °C. Posebej prevremo tepkovo žganje in ga skupaj z naribano pomarančno lupino dodamo k ostalim sestavinam. Zmes ohladimo in damo v stroj za sladoled.



### Krema

Naribana jabolka prepražimo na maslu in dodamo zmlete, namočene suhe tepke. Po okusu dodamo sladkor in vse skupaj dobro premešamo.

### Karamelizirani orehi

V ponvi raztopimo sladkor do zlatorumene barve, nato dodamo orehova jedrca. Premešamo in ohladimo na peki papirju. Ohlajene orehe sesekljamo.



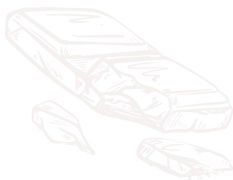
# Ocvrte vzhajane budle

Tomaž Sovdat

## SESTAVINE

### Testo

- 150 g koruzne moke
- 150 g vrele sirotke
- 100 g navadne moke
- ½ pivskega kvasa
- ½ čajne žlice sol
- 2 veliki žlici sladkorja



## POSTOPEK

Najprej poparimo koruzno moko, nato dodamo navadno moko. Ko masa ni več vroča, dodamo kvas, sol in sladkor. Vse skupaj vnetemo v testo in pustimo vzhajati. Ko je testo pripravljeno, oblikujemo žličnike in jih cvremo na primerno ogretem olju.

Žličnike lahko postrežemo na sladki skuti. Skuto spsiramo in primerno sladkamo, po želji pa vmešamo med ali sladkor. Za dekoracijo uporabimo cvetni prah in suho cvetje.



# Jagnječje pastete

dr. Jože Zalar

 6-8 oseb

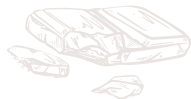
## SESTAVINE

- 250 g listnatega testa
- 250 g mleto jagnjetine
- 50 g prekajene slanine
- pol čebule
- 30 g oljčnega olja
- sol, mleta paprika
- žlica sesekljanega drobnjaka ali peteršilja
- 1 jajce

## POSTOPEK

Jagnjetino in slanino zmeljemo. Na oljčnem olju pražimo seseklano čebulo, dodamo mleto meso s slanino, solimo, popramo, dodamo mleto papriko - sladko ali pekočo - in sesekljan peteršilj. Ohlajenemu hašaju vmešamo še jajce.

Listnato testo razvaljamo na 3 mm debelo, narežemo na kvadrate 5 x 5 cm, robove pomažemo z jajcem in nadevamo z mesnim hašajem. Oblikujemo žepke in jih v vroči pečici pečemo pri temperaturi 220°C približno 15 minut.



# Gratinirana jagnječja zloženska z jajčevci



dr. Jože Zalar



## SESTAVINE

- 400 g jajčevcev (uporabimo lahko tudi bučke)
- 40 g moke
- 2 jajci
- olje za cvrenje

### Nadev:

- 240 g sveže mletega jagnječjega mesa
- 20 g maščobe
- 80 g čebule
- strok česna
- sesekljan peteršilj

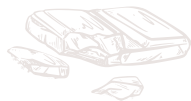
### Preliv:

- 1 jajce
- 1 dl kisle smetane

## POSTOPEK

Jajčevce narežemo podolgoma na malo manj kot centimeter na debelo, jih solimo, povaljamo v moki, pariško paniramo in ocvremo. Na dno pekača damo plast ocvrtih jajčevcev, pokrijemo jih s plastjo nadeva, po nadevu položimo še eno plast jajčevcev. Vse skupaj naj bo visoko 5 centimetrov. Prelijemo z mešanico jajca in kisle smetane ter spečemo v srednje vroči pečici.

*Nadev: na maščobi prepražimo seseklano čebulo, dodamo mleto ovčje meso in strt česen. Premešamo in prilijemo malo mesne osnove. Dušimo, nazadnje še solimo in popramo.*



# Jagnječje kroglice polnjene z lešniki in sirom

dr. Jože Zalar

 8 oseb

## SESTAVINE

- 1 kg mleto jagnjetine
- 1 čebula
- 3 rezine toasta
- 2 jajci
- sol, poper

### Nadev:

- 50 g mletih lešnikov
- 3 stroki česna
- 40 g sira ementalca
- 1 žlica sesekljane bazilike
- 30 g olja
- sol, poper
- 70 g masla

## POSTOPEK

Priprava nadeva: česen stremo, sir naribamo, baziliko sesekljamo, vse skupaj pomešamo z oljem, da dobimo pire. Začinimo ga s soljo, poprom, dodamo mehko maslo in lešnike ter dobro premešamo. Z maso napolnimo brizgalno vrečko. Na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko, nabrizgamo 16 kupčkov mase in jo postavimo v hladilnik, da se strdi. Za mesne kroglice sesekljamo čebulo, rezine toasta namočimo v toplo vodo, dobro ožmemo in zgnetemo s čebulo, mesom in jajci. Mesno maso še solimo in popramo ter razdelimo na 16 enako velikih kepice.

Mesne kepice nekoliko sploščimo in jih napolnimo z lešnikovim nadevom (nadev prav tako oblikujemo v manjše kroglice) in jih predhodno ohladimo v hladilniku, da so kompaktniješe za nadevanje. Tako pripravljene mesne kroglice pečemo v pečici približno 20 minut. Za prikuho ponudimo kislo zelje ali kislo repo, priljubljene pa so tudi poleg kislega krompirja.



# Jagnjetina po viničarsko

dr. Jože Zalar

 8 oseb

## SESTAVINE

- 1,20 kg jagnjetine (pleče brez kosti)
- 1 čebula
- 3 stroki česna
- 70 dag krompirja
- 70 dag korenčka
- 0,03 l olja
- sol, poper
- sesekljan svež timijan
- 2 lovorova lista
- 5 dl mesne osnove iz kosti drobnice
- 2,5 dl rdečega vina
- glinena posoda s pokrovom, lahko tudi jena posoda

## POSTOPEK

Jagnjetino operemo, osušimo in narežemo na velike kocke. Čebulo narežemo na kockice, česen pa stremo. Krompir in korenček operemo, olupimo in narežemo na kocke kot meso. Pečico segrejemo na 200°C.

V kozici na olju opečemo kocke mesa jagnjetine, solimo in popramo. Dodamo čebulo in česen ter pražimo 3 - 5 minut. Dolijemo malo vode, pokuhamo in pripravljeno meso pretresemo v glineno posodo. Timijan operemo in sesekljamo. Korenček porazdelimo po mesu, začинimo s soljo, poprom in timijanom. Dodamo še krompir in lovor, prilijemo mesno osnovo, rdeče vino in pokrito v pečici dušimo 1 ½ ure.

Jed serviramo v rimskem loncu, ki jo pred serviranjem potresemo s seseklanim peteršiljem.



# Kapama iz jagnjetine

dr. Jože Zalar

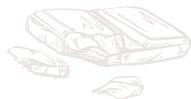
 10 oseb

## SESTAVINE

- 1,50 kg jagnječjega plečeta
- 10 dag maščobe
- 80 dag čebule
- 3 stroki česna
- 2 dag ostre paprike
- 3 dag paradižnikove mezge
- lovor, sol
- kostna juha za zalivanje
- po okusu belega vina
- 20 dag špinačnih listov ali 30 dag mlade čebule
- 2 dl kisle smetane
- 2 dl navadnega jogurta.

## POSTOPEK

Meso zrežemo na kose. Damo jih v kozico obenem z maščobo, dodamo sesekljano čebulo, strt česen, ostro papriko, paradižnikovo mezgo, lovor, sol in prilijemo majhno zajemalko kostne juhe. Pokrijemo in dušimo do mehkega. Med dušenjem večkrat premešamo. Po potrebi dodamo še nekoliko belega vina. Ko je meso mehko, primešamo blanširane (poparjene) špinačne liste ali surovo čebulo. Ponovno prevremo in poleg ponudimo jogurt pomešan s kisló smetano.



# Jagnječje stegno pretaknjeno s slanino



dr. Jože Zalar

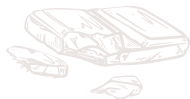
 4 osebe

## SESTAVINE

- 70 dag jagnječjega stegna brez kosti
- sol
- 8 dag prekajene slanine
- 4 dag masti
- 1 čebula
- 1 paradižnik
- 1 dl belega vina
- 1 dl kisle smetane

## POSTOPEK

Izkoščičenemu jagnječjemu stegnu obrežemo loj in kite, ga pretaknemo s slanino in solimo. Na vroči masti prepražimo čebulo, da ostekleni, dodamo blanširan, olupljen in na kocke zrezan paradižnik in s tem prelijemo pretaknjeno stegno v pekaču. Stegno pečemo v pečici, ogreti na 180°C, od 50 do 60 minut in ga med peko nenehno prelivamo s sokom od pečenja. Če je soka premalo, prilijemo še nekoliko vode. Pred koncem pečenja prilijemo še vino. Pečeno meso pustimo počivati deset minut in nato tenko zrežemo in serviramo z omako od pečenja, ki ji primešamo še kislo smetano.



# Bistra juha iz jagnjetine



dr. Jože Zalar



## SESTAVINE

- 40 dag nasekanih jagnječjih kosti
- 1,5 l vode
- 20 dag jagnječjega plečeta
- sol, poper v zrnju
- 2 jedilni žlici olja
- 1 korenček
- 5 dag gomolja zelene
- 1 peteršiljeva korenina
- pol porovega stebila
- 3 stroki česna
- 1 rdeča in 1 rumena paprika
- drobnjak za dekoracijo

## POSTOPEK

V loncu segrejemo olje in kosti dobro prepražimo. Dolijemo vodo, solimo in popramo s poprom v zrnju. Dodamo še jagnječje pleče, zavremo, zmanjšamo temperaturo in počasi kuhamo na zmernem ognju 1 ½ ure. Pomembno je, da juha ne vre, kuha naj se pod vreliščem. Nato juho precedimo in razmastimo. Korenček, zeleno in peteršiljev koren operemo, olupimo in do mehkega skuhamo v precejeni juhi.

Česen olupimo in drobno narežemo. Papriki operemo, razpolovimo in narežemo na tanke trakove. Por operemo in narežemo na približno pol cm debele trakove. Pred koncem kuhanja damo narezane sestavine v juho in kuhamo še deset minut. Juho po želji še začinimo. Meso in korenovke zrežemo na primerne kose in skupaj s hišnimi rezanci vložimo v juho. Tik pred serviranjem juho potresemo z narezanim drobnjakom.





# Hruševi žlinkrofi z orehovim sladoledom meeksi

Janja Matk

 4 osebe

## SESTAVINE

### Testo:

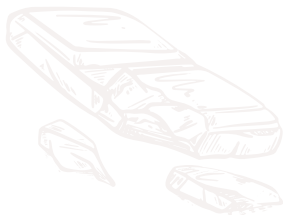
- 250 g bele moke
- 3 jajca
- sol
- voda po potrebi

### Nadev:

- 250 g mletih suhih hrušk
- 1 žlička cimeta
- 1 velika žlica sladkorja  
oziroma sladkor po okusu  
(sladkor lahko  
nadomestimo tudi z  
medom)
- 1 jajce

## POSTOPEK

Izdelamo žlinkrofe, pri serviranju dodamo kepico orehovega kozjega sladoleda meeksi, da se okusi dopolnijo in zlijejo drug v drugega.



# Jagnječje pečenice

dr. Jože Zalar

## SESTAVINE

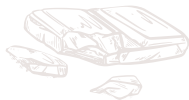
- 700 g jagnječjega mesa brez maščobe
- 300 g svinjske trebuševine ali špeha
- 20 g soli
- 4 g popra
- 5 g majarona
- 5 g koriandra
- 1 g muškarnega oreščka
- 5 g česna
- 1-2 dl suhega belega vina
- tanko jagnječje črevo

## POSTOPEK

Pusto jagnjetino grobo zmeljemo, slanino ali trebuševino narežemo na zelo drobne kocke (ne zmeljemo!).

Začinimo, prilijemo belo vino, v katerem smo namočili strt česen (pazimo, da nam v maso ne padejo koščki česna), in z rokami dobro pregnetemo. Pustimo najmanj pol ure na hladnem, nato s pomočjo strojčka maso napolnimo v dobro očiščeno tanko jagnječje črevo.

Pečenice naj bodo težke od 50 do 100 gramov oziroma dolge od 5 do 10 centimetrov.





# Hišni žlinkrofi z žitno klobaso in s sirno kremo

Recept prispeva gostilna Müller iz Črnomlja

## SESTAVINE

### 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
- 50 g zorjenega ovčjega sira
- sol
- poper

### Ostalo

- žitna klobasa proizvajalcev iz Bele krajine
- pokovka ajdove kaše, vodna kreša za dekoracijo

## POSTOPEK

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 počí.



# Bravina v sladkem zelju

Recept prispeva gostilna Müller iz Črnomlja

## SESTAVINE

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

## POSTOPEK

V lonec damo na koščke narezano ovčje meso skupaj s kostmi, na kocke narezano korenje, sesekljano 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 zmechča.

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.



# Sirnica – slana povitica z ovčjo skuto

Razija Dedić

## SESTAVINE

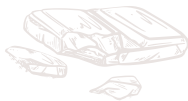
### Vlečeno testo

- 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)



## POSTOPEK

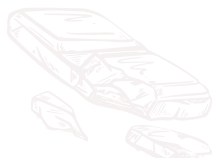
Iz sestavin za vlečeno testo zamesimo testo, ki ga gnetemo vsaj deset minut, oblikujemo ga v hlebček, ki naj počiva 30 minut. Iz sestavin za sirni nadev pripravimo mehak in bolj tekoč nadev.

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.



# Recepti jedi "Iz drobnice"



*Priloga:* Recepti jedi Iz drobnice

*Avtorji receptov:* Tomaž Sovdat, Jože Zalar, Janja Matk, Tina Müller Starešinič, Razija Dedić

- 7 receptov dr. Jožeta Zalarja (jagnječje pastete, gratinirana jagnječja zloženska z jajčevci, jagnječje kroglice polnjene z lešniki in sirom, jagnjetina po viničarsko, kapama iz jagnjetine, jagnječje stegno pretanjeno s slanino, bistra juha iz jagnjetine) so povzeti iz vira: Izbrani recepti za pripravo vrhunske jagnjetine, projekt EIP "Reja različnih pasem drobnice za meso in izdelke vrhunske kakovosti", Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, 2021
- 3 recepti (hišni žlinkrofi z žitno klobaso in s sirno kremo, bravina v sladkem zelju, sirnica – slana povitica z ovčjo skuto) so povzeti iz vira: Knjižica jedi iz mesa in mleka drobnice, kulinarčni vodnik za pripravo jedi iz slovenske drobnice, 2019

*Priprava in oblikovanje jedi:* Peter Domevšček, Meta Pajcar – Posoški razvojni center

*Fotografije:* Žiga Koren, Boris Pretnar s.p., Matjaž Tavčar, Bojan Tavčar, Jože Zalar, Janja Matk, arhiv [www.mesarstvo-petrin.si](http://www.mesarstvo-petrin.si)



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Recepti so del skupnega dokumenta *Razvojni impulsi projektnih aktivnosti*, projekta sodelovanja med LAS z naslovom *Iz drobnice* in 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 Dolina Soče, LAS loško pogorje, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline ter LAS Dolenjska in Bela krajina.