

TRADICIONALNA JED GORENJSKE

Maršalove krvavice z dušenim kislim zeljem
in kuhanim krompirjem

SESTAVINE

Recept za 6 oseb

- 1/2 kg prosene kaše
- 1/4 svinjske glave
- 1/2 svinjska pljuča s srcem
- 1/2 kg svinjski flam
- 1 kom čebule
- 2 kom korenja
- 2 lista lovorja
- 3 stroke česna
- peteršilj in sol
- 3/4 l svinjske krvi
- 1l juhe od glave in flama
- 1 kom čebule
- 2 žlici sladke rdeče paprike
- 1 žlička majarona
- sol po okusu
- 1,5 m tanko svinjsko črevo
- lesene domače špile
- olje za premaz pladnja za pečenje



POSTOPEK

- V lonec z vodo damo kuhati svinjsko glavo, pljučka in srček. Dodamo zelenjavo, solimo in kuhamo do mehkega (da meso na glavi odstopi od kosti). Juho odcedimo in prihranimo.
- Svinjski flam kuhamo posebej v slani vodi cca. 1 uro. Meso vzamemo iz vode in vodo prihranimo.
- Z malo ohlajene glave natančno odstranimo kosti, očistimo pljučka in vse meso zmeljemo z ročnim strojem za mletje mesa.
- V posodi s slano vodo skuhamo proseno kašo do 80 %, precedimo in ohladimo.
- V ponvi popražimo drobno sesekljano čebulo do zlato rumene barve.
- Tanka svinjska čreva dobro speremo s tekočo vodo.
- V veliko posodo damo zmleto meso (glavo, pljučka, srce in flam), dodamo kuhano kašo, popraženo čebulo, začimbe, kri in po občutku dolijemo toplo juho.
- Dobro premešamo, po potrebi dodamo še papriko, kri, juho in dosolimo.
- Iz stroja za mletje mesa odstranimo nož za rezanje in dodamo nastavek za čreva. Na nastavek naberemo oprana čreva, polnimo z maso vsaj 2 m dolžine črevesa. Na začetku zašpilimo, oblikujemo krvavico na primerno dolžino (cca. 15 cm), zašpilimo in odrežemo. Postopek nadaljujemo, lahko pa jih oblikujemo tudi v krog.
- Obarimo jih v slani vodi na zmernem ognju. Na koncu jih prestavimo v hladno vodo, da se ohladijo.
- Pečemo jih na pladnju, namazanem z oljem, cca. 18 min na 200 °C.

Projekt sofinancira Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.
S projektom smo kandidirali na Javnem pozivu Lokalne akcije skupine Gorenjska košarica za podeželje.