

Gostilna in prenočišče

Badovinac



*Na vratih
v Belo krajino*

1896

GOSTILNA

Peter BADOVINAC s.p.

Jugorje 5, 8331 Suhor

tel./fax: 07 30 50 133

e-mail: gostilna.badovinac@siol.net

Krompirjeva polica

Vlečeno testo: 50 dag bele moke, 1 žlica olja, mlačna voda, sol.

Nadev: 1 kg krompirja, 3 manjše čebule, 20 dag prekajene slanine, sol, poper
Vse sestavine zgnetemo v

voljno testo. Razdelimo ga na tri hlebčke, povrhu namažemo z oljem in pustimo počivati pol ure. Za nadev narežemo olupljen krompir na kocke, mu dodamo drobno narezane čebule in slanino, sol in poper ter dobro premešamo. Testo razvaljamo in razvlečemo ter po vsej površini namažemo z nadevom in ga z prtom tesno zvijemo. Potico pečemo v namaščenem pekaču 45 minut pri temperaturi 180 stopinj. Ko je pečena, jo poškropimo z mlačno vodo in pokrijemo s prtičem ter pustimo, da počiva 15 minut, tako je še sočnejša.

Beločrnska šara

1 manjša koleraba, 1 korenček, 1 rumen koren, 2 čebuli, 3 stroki česna.
20 dag mladega fižola, 4 krompirji, 10 dag sesekljane prekajene slanine, peteršilj, poper, rdeča paprika, sol, 1 žlica masti, 1 dl metliške črnine, 1 dl juhe.



Na masti prepražimo sesekljano čebulo in česen, dodamo sesekljano slanino in pustimo, da vse zarumeni. Ko dodamo še na kocke narezano kolerabo, korenček in rumeni korenček, zalijemo z juho in dušimo. Posebej kuhamo fižol. Ko je šara že na pol kuhanja, ji dodamo na pol kuhan fižol in na kocke narezani krompir. Kuhamo dokler se vse ne omehča. Zabelimo s podmetom iz moke in rdeče paprike in pustimo, da šara še enkrat prevre. Na koncu kuhe je zalijemo z vinom in posujemo s sesekljanim peteršiljem. K šari postrežejo belokranjski krompirjevo potico.

Beločrnsko cvršće

1 kg svinjine, sol poper, peteršilj, česen, olje ali mast za cvrenje
Testo za paniranje: 20 dag moke, 3 jajca, 2 dl mleka, sol, poper
Rumenjake stepemo med mleko, dodamo moko, solimo in iz beljakov stepemo trd sneg, ki ga rahlo umešamo med gostejše testo.



Meso zmeljemo, solimo in popramo, dodamo sesekljjan česen in peteršilj. Vse skupaj dobro premesimo in oblikujemo približno 5 cm velike kepe. Pustimo, da pol ure počivajo, jih povajamo v moki, nato še v tekočem testu in jih ocvremo na vroči maščobi. Ko lepo zarumenijo

na eni strani, jih obrnemo in ocvremo še na drugi. Cvrtje lahko ponudimo toplo s slanim krompirjem ali s kakšno zelenjavo, lahko pa tudi kot hladno jed s kislo papriko, paradižnikom, kumaricami in gobami. Zraven se lepo prileže metliška črnina ali belokranjski rose.

Beločrnska pogacha

1 kg pšenične moke, 4 dag kvasa, 2 jajci, malo olja, sol, kumina V skledi zamesimo iz moke, mlačne vode, vzhajanega kvasa, jajc in precej soli gladko testo. Pustimo da le malo vzhaja in ga le rahlo potolčemo ali kot rečejo

Beločrnci, "potepemo". Oblikujemo ga v hlebec in zarežemo v testo drobne kvadrate, posujemo s kumino in ga v dobro namazanem pekaču pečemo 30 minut pri 180. stopinjah temperature. Včasih obogatijo pogacha tako, da testo potresejo še s šunko, prekajeno slanino ali s sirom. Pogacha ponudijo kot dobrodošlico s kupico vina ali k raznim mesnim jedem, in gostje jo lomijo kar sami.



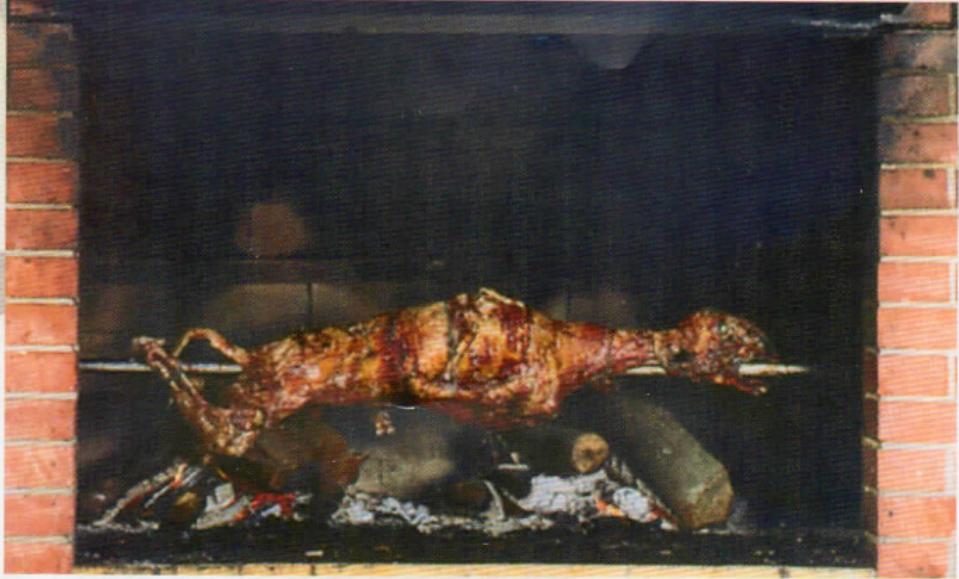
Pečen šink v testu

Prekajen svinjski šink, 30 dag moke, 5 dag kvasa, voda, sol. Opran šink namočimo čez noč v vodo, da se razsoli. Postavimo kvas in iz moke, vzhajanega kvasa in vode umesimo testo. Pustimo, da pol ure vzhaja, nato ga razvaljamo v tako veliko ploskev, da bomo lahko vanjo zavili šink. S testeno oblogo ga



položimo v namaščen pekač in ga postavimo v pečico. Pečemo ga pri srednji temperaturi, za en kilogram šinka računamo eno uro pečenja. Pečen šink ohladimo, ponudimo pa toplega ali hladnega z nastrganim hrenom





Jagenjček z rožmarinom

1kg mladega jagenjčkovega hrbta s kostjo, rožmarin, olje, sol, poper, 1 dag moke, 2 žlici kisle smetane.

Jagenjčkov hrbot dobro natremo z rožmarinom, soljo in poprom. Položimo ga v namaščen pekač in ga eno uro pečemo v pečici pri 200 stopinj.

Med peko ga večkrat prelijemo z lastnim sokom.

Pečeno meso preložimo v drugo posodo, sok od pečenja pa precedimo, zgostimo z moko in kislo smetano, pustimo, da prevre in z omako prelijemo pečenko. Kot prilogi ponudimo pečen mladi krompir in korenček na maslu.



Karampampuli

Skozi stoletja poznano gostišče, prvi prijazni belokranjski pozdrav popotnikom na sončni strani Gorjancev. Družinsko vodena gostilna, kjer gre izročilo pristnega gostoljublja iz rodu v rod, je med gosti cenjena predvsem po dobri domači hrani.

V sezonskem času radi postrežejo z belokranjskim jagenjčkom ali odojkom, spečenim na žaru. Poleg bogate zbirke buteljčnih vin iz Metliške okolice vam bodo radi postregli tudi z odličnim namiznim vinom iz lastnega vinograda.

Ne zamudite priložnosti za pokušino KARAMPAMPULI, znamenitega zeliščnega žganja, katerega recept pozna samo domači gostilničar.





*Dobrodošli
v Beli krajini*

