



*radi  
imamo  
domače*

## JEDI PRISTNIH OKUSOV IN PREPROSTE PRIPRAVE

DOMAČE JE NAJBOLJŠE,  
SAJ JE IZ LOKALNIH SESTAVIN,  
KOT PRI NAŠIH KMETOVALCIH  
IN PRIDELOVALCIH DOMA.

*DOMAČI RECEPTI*



**Mercator**

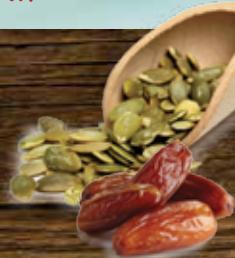




SAMO NARAVNO IN DOMAČE  
SIRARSTVO KRAMAR

# GRANOLA Z DOMAČIM JOGURTOM

za 5 oseb



## SESTAVINE:

- 200 g mandljev
- 100 g orehov
- 100 g bučnih semen
- 50 g kokosovih kosmičev
- 50 g rozin
- 200 g datljev
- 2 dl vode
- 4 jedilne žličke cimetov v prahu
- Domači sadni jogurt  
**Sirarstva Kramar**

## PRIPRAVA:

- Mandlje, orehe in bučna semena nekoliko zdrobimo v mešalniku.
- V blenderju do gladkega premešamo datlje, vodo in cimet.
- Prelijemo čez mešanico oreščkov in semen, dodamo kokosove kosmiče, dobro premešamo.
- Razporedimo po pekaču in pečemo v pečici pri 180 do 200 °C približno 30 minut, vmes večkrat premešamo.
- Ko je granola končana, dodamo še rozine, premešamo in pustimo, da se ohladi.
- Shranimo v zatesnjeni posodi, da granola ostane hrustljiva.
- Postrežemo z domačim jogurtom.



# VESELJE Z NARAVO BIO KMETIJA ŽEL



40 min za 5 oseb

## KROMPIRJEVA SOLATA S KUMARICAMI

### SESTAVINE:

- ½ kg krompirja
- Pol kozarca kislih kumaric **Bio kmetije Žel**
- 5 trdo kuhanih jajc
- 1 rdeča čebula

### PRELIV:

- 5 žlic majoneze
- 1 žlica gorčice
- 4 žlice kisa od kumaric
- Poper
- Sol
- Svež peteršilj
- Rdeča paprika v prahu

### PRIPRAVA:

- Krompir skuhamo, olupimo in narežemo na srednje velike koščke.
- Trdo kuhanega jajca narežemo na koščke.
- Kumarice narežemo na kolobarje.
- Čebulo tanko narežemo.
- Vse rahlo premešamo.
- Ločeno pripravimo preliv, zmešamo majonezo, gorčico in kis od kumaric.
- Dodamo sol in poper po okusu.
- Prelijemo prek solatne osnove in premešamo.
- Okrasimo z rdečo papriko v prahu in svežim peteršiljem.



# SOLATA S VV PIŠČANCEM IN SIROM

400 za 2 osebi

## SESTAVINE:

- 1 piščančji zrezek (200 g)
- Motovilec ali rukola
- Paradižnik češnjevec
- Domači trdi sir  
**Karlov Kmetije Podpečan**
- Oljčno olje
- Sol in poper

## PRIPRAVA:

- Piščančji zrezek solimo in ga prepražimo na oljčnem olju.
- Pečen zrezek postavimo na hladno, da počiva nekaj minut, nato ga razrežemo na rezine.
- Očistimo motovilec ali rukolo, razporedimo po krožniku.
- Po solati razporedimo še piščančji file in sir, narezan na kocke.
- Prelijemo z oljčnim oljem.



ZA MLEČNE GURMANE  
VV  
KMETIJA PODPEČAN

 za 4 osebe

# SIRNA PITA S KRANJSKO KLOBASO

## SESTAVINE:

- 1 kos kranjske klobase **Mesarstva Podobnik**
- 300 g vlečenega testa
- 500 g pasirane skute
- 2 jajci
- 2 dl navadnega jogurta
- 2 dl kisla smetana
- 2 čajni žlički soli
- Olje in maslo

## PRIPRAVA:

- Kranjsko klobaso narežemo na tanke rezine, ki jih v 3 minutah preprăžimo v ponvi.
- Z mešalnikom zmešamo skuto, jogurt, smetano, jajce, sol ter dodamo preprăženo kranjsko klobaso.
- Uporabimo okrogel pekač (25 cm) ali drugačnega primerne velikosti.
- Pekač premažemo z maslom.
- Vanj položimo dve plasti vlečenega testa; vsako plast premažemo z oljem.
- Prelijemo s tretjino skutne mešanice.
- Nadaljujemo, dokler ne porabimo vseh sestavin, vsako, tudi zadnjo plast testa na vrhu pite pa premažemo z oljem.
- Pečemo 35-40 minut pri 200 °C.

**MESARSTVO  
PODOBNIK**

**PREVERJENA  
KAKOVOST**



# SLADKE DOBROTE IZ BABICINE KUHINJE



100 za 5 oseb

## PIRINI CMOKI Z MALINOVO MARMELADO

### SESTAVINE:

- ½ kg krompirja
- 150 g pirine moke
- 1 jajce
- Centimeter debel kos masla
- Muškatni orešček
- Sol
- Malinova marmelada  
**Dobrote Dolenjske**
- Krušne drobtine
- Maslo

### PRIPRAVA:

- Krompir skuhamo in olupimo.
- Še vročemu krompirju primešamo maslo, moko in jajce.
- Dodamo žličko muškatnega oreščka v prahu in dobro pretlačimo.
- Testo razvaljamo na pol centimetra debelo.
- Odrežemo približno 5 x 5 cm velik kos.
- Na sredino damo žličko marmelade in oblikujemo cmok.
- Cmoke pristavimo v nekoliko osoljeno, vrelo vodo in kuhamo, dokler ne priplavajo na površje.
- Na maslu popražimo drobtine ter z njimi okrasimo cmoke, ki jih postrežemo tople.



**DOBROTE DOLENJSKE**



za 5 oseb

# METIN TIRAMISU S ČOKOLADO

## SESTAVINE:

- 100 g keksov savoiardi
- 5 dl sladke smetane
- 250 g maskarponeja
- 100 g sladkorja v prahu
- 100 g temne čokolade
- 1 dl domačega metinega sirupa
- Domačije Brozovič
- Listi sveže mete

## PRIPRAVA:

- 2 dl sladke smetane segrejemo v ponvi.
- V segreto sladko smetano nalomimo temno čokolado, odstavimo z ognja, mešamo, dokler ne nastane gladka čokoladna krema.
- Bela krema: z mešalnikom stepemo 3 dl sladke smetane, maskarpone in sladkor v prahu.
- Zmešamo 1 dl domačega sirupa mete z 1 dl vode.
- Kekse savoiardi prelomimo na pol in jih namočimo v zmes metinega sirupa in vode.
- Namočen keks postavimo v kozarec, sledi plast bele kreme, dva ali trije listi mete, nato plast čokoladne in na koncu plast bele kreme.
- Po vrhu okrasimo z listi sveže mete in shranimo na hladnem.



DOMAČ  
OKUS IZ DOMAČIJE BROZOVIČ

SADJARSKA KMETIJA TRSTENJAK  
VAŠE ZADOVOLJSTVO  
NAM POMEMI NAJVEČ



## PRESNA JABOLČNA TORTA

za 5 oseb

### SESTAVINE:

- 150 g datljev
- 150 g mandljev
- 50 g rozin
- 4 jabolka
- 5 dl jabolčnega soka **Sadjarske kmetije Trstenjak**
- Posušene brusnice
- Agar agar ali želatina

### PRIPRAVA:

- Najprej v mešalniku zmeljemo mandlje v moko.
- Dodamo rozine, datlje in dobro premešamo.
- Osnovo razporedimo po tortnem modelu (premera 20 cm).
- Jabolka očistimo in jih skupaj z jabolčnim sokom premešamo v blenderju.
- Ločeno pripravimo agar agar tako, da 1 dl hladne vode dodamo 1 žlico (5 g) agar agarja pristavimo in mešamo do vretja.
- Mešanico agar agar dodamo v blender k jabolčni zmesi in premešamo.
- Prelijemo prek osnove in okrasimo z brusnicami.
- Postavimo v hladilnik, da se strdi.