

RECEPT #1: PO KOLIŠČARSKO

Srnin hrbet z malinami

Recept je navdahnjen s sestavinami, ki so bile na voljo koliščarjem, živečim na Ljubljanskem barju – divjačina, zelišča, jagodičevje. Pri pripravi ste lahko ustvarjalni: meso lahko pred rezanjem na hitro opečete z vseh strani; malinam lahko dodate še jagode, borovnice, robidnice pa tudi grobo sesekljan lešnike ali orehe. Tudi mešanico dišečih zelišč lahko prilagodite lastnemu okusu, pogumnejši pa lahko vse skupaj še dodatno zašpičite s strtimi brinovimi jagodami.

Sestavine:

lepo očiščen in zorjen kos srninega (ali jelenovega) hrbita

maline (ali mešanica jagodičevja)

sveža zelišča: bazilika, timijan, peteršilj, meta, koprca, origano ...

sol, poper

Postopek:

Zelišča oplaknemo, osušimo s papirnatimi kuhinjskimi brisačami in lističe potrgamo s pecljev.

Meso narežemo na tanke rezine. Če se nam zdi, da pri tem nismo bili najbolj spretni, lahko rezine mesa denemo med dve plasti folije za živila in jih stanjšamo z valjarjem ali dlanmi.

Maline pretlačimo v možnarju ali zmeljemo s paličnim mešalnikom; če nas motijo peške, dobljeni pire pretlačimo skozi fino cedilo.

Na krožnik najprej razporedimo mešanico zelišč, nanje nanizamo rezine mesa, ki jih pokapljamo s pretlačenimi malinami.

Jed po okusu začинimo s soljo in poprom, ali pa to prepustimo vsakemu jedcu posebej.