

Prispeval Vale
Sreda, 29 Junij 2011 20:28

Kaj bi brez krompirja, ki ga je v Evropo prinesel iz Južne Amerike Krištof Kolumb? In kaj bi brez Marije Terezije, ki ga je pretresla v naše kraje, ker je hotela izboljšati prehrano prebivalstva? Pa kaj bi pel **Milan Kamnik** namesto:

»Tut jes 'mam en krompir,
da zvečer biv je mir,
da h Toniju s'n vahko šov na pir.«

Hja, ne vemo. Riža sigurno ne bi gojili, ker za to nimamo primerne podnebja, bi pa verjetno delali več testenin oziroma izdelkov iz moke ter pojedli več kruha.



No, ampak krompir imamo, radi ga imamo, pripravljamo ga na nešteto načinov in večina nas ima najraje mladega, ki smo ga že pobrali iz zemlje. Pri nas doma imamo kiflerja, ki se kar topi v ustih in najraje pripravim ocvrtega, ki ga nato postrežemo s polno skledo mlade zelene solate. Je pa res, da je pri peki mladega krompirja na olju potrebna pazljivost, da nimamo preveč

Prispeval Vale

Sreda, 29 Junij 2011 20:28

pokritega, ker se potem skuha namesto ocvre in je premasten, premalo zapečen in nič dober.

Moj nasvet je sledeči: Krompir očistite in osušite, olje dobro segrejte (olja naj ne bo preveč, kar pomeni, da ga nalijete v posodo toliko, da ga je do polovice krompirja), vanj stresite krompir in ga najprej cca 5 do 10 minut cvrite pokritega, nato ga previdno premešajte ter cvrite odkritega. Vmes ga vsake toliko premešajte, da ne bo zapečen samo z ene strani. Pečenega predenite v posodo, ki ste jo obložili s papirnato brisačo, ki bo lepo popivnala odvečno olje. Brisačo odstranite, krompir osolite, mu dodajte na koščke narezan svež mlad ovčji sir z orehi, na koščke narezano slanino ter nasekljan šnitloh s strokom česna. Vse skupaj pokrijte in dobro pretresite, da se sestavine med sabo premešajo. Pustite stati še par minut ter postrezite kot glavno jed ali kot prilogo k mesu.