

Cena: 9,90 EUR

w w w . d r i v e s t y l e . s i

DRIVE&style GOURMET 2016

DRIVE_{style}

DRIVE

style

G O U R M E T



DOMAČIJA MAJERIJA

Slap



Domačija Majerija, idilična zgornjevipavska domačija, skrita med vinogradi in sadovnjaki, ponuja preprosto tradicionalno kuhinjo s pridihom sodobnosti. Hrana je pripravljena iz naravnih živil, kar zagotavlja polnost okusov. Ponudba sledi letnim časom. V pomladnih in poletnih mesecih se s sezonskimi živili in stilom kuhinje ozira po Mediteranu, jeseni in pozimi pa zadiši po osrednji Evropi s tradicionalno avstro-ogrsko kuhinjo.

V Izbi vas bodo posedli za kmečko hrastovo mizo. Postregli vam bodo s specialitetami, kot so račja pašteta z na hitro oprazenimi figami in poletnimi zelišči ali domačimi ravioli, nadevanimi z nadevom iz odojka ter

obeljenimi s paradižnikovo omako in ocvrto meto. Če imate na voljo čas le za prigrizek ali kozarec dobrega vina, vam bodo ponudili prostor na Seniku. V sproščujočem okolju se pozimi prepustite prijetnemu kramljanju s prijatelji, poleti pa si privoščite osvežitev po napornem dnevu. Po vino se skupaj z lastnikom domačije odpravite v *velbano* (klet) in si zeleno buteljko izberete sami. Pomembno noto v okusu jedi igrajo sveža zelišča, ki rastejo na vrtu ob hiši. Nekaterih od njih ni mogoče dobiti nikjer drugje v Sloveniji. Poleg zelišč imajo še nekatere rože, ki jih je mogoče uporabiti pri pripravi jedi. Sveža zelišča in izdelki iz njih so tudi naprodaj.



Matej in Nataša Tomažič



Račje prsi s sladkimi zelišči in vermutom ter krompirjeva slamica (za 4 osebe)

Meso:

- 600 g očiščenih račjih prsi
- sol, poper

- 5 vejic pehtrana
- 5 vejic drobnjaka
- 5 vejic bazilike
- 5 vejic koromača
- 5 vejic krebuljice

Omaka:

- 10 g masla
- 150 ml belega vermuta

Priloga:

- 400 g krompirja

Postopek:

Krompir olupimo, očistimo in narežemo na lističe debeline en milimeter. Te nato narežemo na rezance debeline en milimeter in postavimo v posodo s hladno vodo za vsaj uro. Škrob se v tem času izloči iz krompirja, zato se krompir lepše ocvre in je lažje prebavljiv. Tako pripravljen krompir odcedimo in obrišemo. V srednje vročem olju ga na hitro ocvremo. Solimo.

Očiščene račje prsi v ponvi na srednjem ognju počasi rožnato spečemo (od osem do deset minut). Med pečenjem same spuste maščobo. Dodamo maslo in zelišča ter jih na počasnem ognju počasi oprazimo. Zelišča postavimo na vroč servirni krožnik, omako pa zalijemo z vermutom in prevremo.

Na krožnik z zelišči položimo račja prsa, ki smo jih zrezali na tanke rezine. Prelijemo z vrelo omako, obogatimo s poprom in krompirjevo slamico ter takoj ponudimo.