

Mesec špargljev na Krasu

13. april - 13. maj 2012

Kulinarična pomlad na Krasu

Kraško kulinariko bogatijo navdihni letnih časov. Prebujajoča se pomlad poskrbi za prvo osvežitev okusov. Od nekdaj priljubljeni v naravi nabrani šparglji bodo popestrili naše jedilnike. Z različnimi načini priprave izvajamo iz špargljev vedno nove izvirne okuse tako, da tradicionalne kraške jedi zaživijo v družbi špargljev.

Kraševcem ne manjka inovativnosti. Iz prvih pomladnih zelišč in cvetov pripravljamo frotalje. Navdušila vas bo sočnost in pestrost okusov.

Po ogledu kraške naravne in kulturne dediščine se prepustite prijaznim Kraševcem.

Za vaše zadovoljstvo bodo poskrbeli gostinci, turistične kmetije in vinarji.

Polnost doživetja vam bo ostalo v prijetnem spominu.



Sodelujoči:

Domačija Šajna, Šepulje

Gsm: +386 (0)41 879 385

Gostilna Skok, Štorje

Gsm: +386 (0)41 725 504

Restavracija Grad Štanjel, Štanjel

Gsm: +386 (0)31 683 256

Turistična kmetija Ostrouška Pelicon, Coljava

Gsm: +386 (0)31 303 523

Turistična kmetija Špacapanova hiša, Komen

Gsm: +386 (0)41 297 829

Gostilna Kraljestvo pršuta, Kobjeglava

Gsm: +386 (0)31 356 138

Turistična kmetija Škerlj, Tomaj

Gsm: +386 (0)31 306 919

Turistična kmetija K'ntina Čotar, Gorjansko

Gsm: +386 (0)31 309 119

Hiša posebne sorte, Kodreti

Gsm: +386 (0)41 728 619

Zavitek z divjimi šparglji

Divjim špargljem nabranim na kraški gmajni najprej odstranimo oleseni del nato jih blanširamo.

Skuhamo malo bolj gost bešamel z jajcem, solimo in začinimo.

Listnato testo namažemo z bešamelom, nanj položimo kraški kuhan pršut in potresemo z naribanim kraškim sirom in blanširanimi šparglji. Vse skupaj zavijemo in položimo v ozek namazan pekač. Zalijemo z mlekom, da prekrije zavitek. Pečemo v pečici pri 180 °C.

Toplega postrežemo kot samostojno jed ali kot prilogo k mesu.

