

Okusno
S POLONCA
Izbrani recepti naših babic



LOKALNO. DOMAČE. SLOVENSKO.



SLOGA
Kmetijsko gozdarska zadruga z.o.o.

SLOGINA
Špajza

www.sloga.si



60 let



SLOGA
Kmetijsko gozdarska zadruga z.o.o.



KGZ SLOGA KRANJ, z. o. o., smo v prvi vrsti ljudje, ljubitelji zemlje in sonca, ki nam omogočata lokalno pridelavo hrane, ki je osnova za zdravje in prihodnost prebivalcev naše domovine.

Naše pridelke in izdelke, s poudarkom blagovne znamke Polonca, najdete v vseh bolj založenih trgovinah po vsej Sloveniji.



TRADICIJA ŽE OD LETA 1961

Nek gorenjski kmet je svoji hčerki zaradi marljivosti nadel vzdevek Polonca.

Zrasla je v zagnano gospodično in nadaljevala očetovo delo, svojo prvo blagovno znamko pa poimenovala POLONCA.

ZA
4
OSEBE

Recept POLETNA SOLATA POLONCA



SESTAVINE:

- solata gentile (400 g)
- mlado zelje (100 g)
- krompir Polonca za solate (100 g)
- paradižnik (100 g)
- solatne kumarice (100 g)
- rdeči fižol Polonca (100 g)
- zrnja koruze (vložena) (140 g)
- mladi korenček (večji korenček)
- mladi česen (2 stroka)
- domače bučno olje (po okusu)
- domač jabolčni kis (po okusu)
- sol (po okusu)
- bučna semena Polonca (2 žlici)
- drobnjak (1 žlica)



PRIPRAVA

Solato operemo in natrgamo na primerne kose. Zelje naribamo čim bolj na tanko, narežemo paradižnik in kumarice. Korenček naribamo na drobno. Krompir in fižol skuhamo. Na solato dodamo že ohlajen fižol, še nekoliko topel kuhan krompir, vloženo koruzo, paradižnik, kumarice, korenček, strt česen ter sol, olje in kis. Na koncu po solati posujemo nasekljana bučna semena in malo drobnjaka. Vse skupaj premešamo in takoj postrežemo. Poleg poletne solate Polonca lahko ponudimo pečenega piščanca in kozarec dobrega belega vina. V vročih poletnih dneh pa je že samo velika skleda solate samostojna jed.

Dober tek!

ZA
4
OSEBE

Recept VEGETARIJANSKI ALI VEGANSKI BURGER



SESTAVINE:

- fižol češnjevec Polonca (0,25 dag)
- čičerika (1 konzerva)
- bučna semena Polonca
- sončnična semena (1 pest)
- veliko rumeno korenje

- 2 jajci za maso + 1 jajce za mazanje burgerja, za vegane namesto jajca uporabimo gosto tekočino čičerike
- začimbe (muškatni orešek, peteršilj, 2 stroka česna, 1 velika prepražena čebula, kajenski poper, sol, 2 majhni žlički domače vegete, 2 žlici olivnega olja)



PRIPRAVA

Fižol po navodilih skuhamo in ga ohladimo. Na kuhinjskem multipraktiku pripravimo nastavek za mletje mesa (najdrobnejšo klino). Na maso zmeljemo hladen fižol/čičeriko, bučna in sončnična semena ter korenje. V maso dodamo še začimbe in jajce. Vse skupaj dobro premešamo v gosto zmes, ki jo potem po želji oblikujemo. Pomažemo z razžvrkljanim jajcem in potopimo v posip iz bučnih semen. Če želimo klasičen burger, posipa ne uporabimo. Klasični burger popečemo na olivnem olju, burger z bučnimi semeni pa ocvremo v naravnem olju (sončničnem, olju iz koruznih kalčkov ...).

Dober tek!



ZA
4
OSEBE

Recept PECIVO Z AJDOVO MOKO

SESTAVINE ZA BISKVIT:

- jajca (5)
- sladkor (150 g)
- pecilni prašek (1 zavitek)
- ajdova moka Polonca (100 g)
- bela moka (100 g)
- vaniljev sladkor, burbonska vanilja (3 zavitki)
- pomarančna lupinica (1 kos bio pomaranče)
- mandljevi lističi (1 zavitek)

SESTAVINE ZA NADEV:

- vložene mandarine (2 kozarce)
- stepena sladka smetana (0,5 l)
- želatina v prahu (1 zavitek)
- rum (2 jedilni žlici)
- jagodna marmelada (1 kozarček)

SLOGINA
Špajza

PRIPRAVA

Biskvit klasično spečemo tako, da najprej stepemo jajca in sladkor do čvrstosti, nežno dodamo obe moki, preostale sestavine in pečemo pri 170 °C 15 do 20 minut. Biskvit ohladimo, polijemo s sokom mandarin in premažemo z domačo jagodno marmelado. Posebej stepemo sladko smetano (ne do končne čvrstosti), dodamo rum in stopljeno želatino. En kozarec mandarin vmešamo v smetanovo zmes, kremo enakomerno namažemo na biskvit. Po vrhu lepo zložimo preostanek mandarin. Na koncu jih potresemo z lističi mandeljnov.

Dober tek!



Recept MAFFINI S KORUZNO MOKO

SESTAVINE:

- jajca (3)
- koruzna moka Polonca (150 g)
- bela moka, tip 500 (100 g)
- sladkor (150 g)
- maslo (velika žlica)
- pecilni prašek (1 zavitek)

- vaniljev sladkor, burbonska vanilja (1 zavitek)
- limonina lupinica (1 zavitek)
- za nadev: domača marmelada
- za posip: kokosova moka

SLOGINA
Špajza

PRIPRAVA

Jajca in sladkor stepemo do čvrstosti, nežno dodamo obe moki, pecilni prašek, vaniljev sladkor – burbonsko vaniljo, limonino lupinico in zmeščano maslo. Testo nalijemo v posodice za mafine in na vrhu posujemo kokos. Z marmelado mafin namažemo po koncu pečenja, lahko pa jo vbrizgamo tudi v sredino mafina. Pečemo 20 minut pri 170 °C, da so lepo zlato rumeno zapečeni.

Dober tek!



ZA
4
OSEBE

Recept AJDOVA KAŠA V SOLATI



SESTAVINE:

- ajdova kaša Polonca (250 g)
- korenček (1 kos)
- vejica zelene (1 kos)
- vejice peteršilja (2 kos)
- rdeča paprika (1 kos)
- bučka cuketa (0,5 kosa)
- majhna čebula (1 kos)
- lepi kolobarji pora (0,5 kosa)
- česen (1 strok)
- jabolčni kis (1 do 2 žlici)
- sol (ščepl)
- bučno olje (2 žlici)
- pinjole (2 žlici)

PRIPRAVA

Ajdovo kašo skuhamo do mehkega in jo ohladimo. Posebej na hitro prepražimo vso zelenjavo, ki smo jo predhodno naribali ali nasekljali na poljubne koščke (naj bo še čvrsta in lepe oblike). Zelenjavo ohladimo in dodamo ajdovi kaši, vse skupaj rahlo premešamo, dodamo sol, kis in olje ter še enkrat premešamo, posujemo s pinjolami in nasekljanim peteršiljem.

Dober tek!

ŠLOGINA
Spajza



ZA
4
OSEBE

Recept PROSENA KAŠA V SOLATI



SESTAVINE:

- prosena kaša Polonca (250 g)
- bučna semena Polonca (3 žlice celih in 3 žlice nasekljanih semen)
- motovilec (200 g)
- rdeči radič (100 g)
- nariban korenček (1 kos)
- rdeča paprika (1 kos)
- balzamični kis (po okusu)
- sol (po okusu)
- hladno stiskano oljčno olje

PRIPRAVA

Prosena kašo skuhamo in ohladimo. Operemo motovilec in rdeči radič. Dodamo jima proseno kašo, nasekljana bučna semena Polonca, nariban korenček in na kocke narezano rdečo papriko. Dodamo še kis, oljčno olje in sol, premešamo in po vrhu posujemo cela bučna semena Polonca.

Dober tek!

ŠLOGINA
Spajza



ZA
4
OSEBE

Recept KROMPIRJEVI ŽGANCİ

SESTAVINE:

- krompir Polonca za kuhanje in praženje (30 dag)
- voda (1,5 l)
- pšenična moka (40 dag)
- zaseka ali ocvirki (10 dag)



SLOGINA
Spajza

PRIPRAVA

Olupljen krompir narežemo na listke, prelijemo z vodo, solimo in skuhamo do polovice (10 minut). Dodamo moko, nato naj pokrito vre 15 minut. Dobro polovico žgančevke odlijemo, vendar jo prihranimo. Z močno kuhalično mešamo žgance in po potrebi prilivamo žgančevko. Bolj mehke žgance pozneje režemo z mastnimi vilicami, suhe pa drobimo z močnimi vilicami. Ko je moka dobro premešana s krompirjem, prilijemo vročo maščobo in še enkrat gladko zmešamo. Žgance pokrijemo in pustimo na vročem ali pa jih damo v skledo in zabelimo po okusu: z ocvirki ali vročo zaseko, pomešano z žlico sveže kisle smetane.

Dober tek!



Recept KROMPIRJEVI ŠTRUKLJI S ŠUNKO ALI SLANINO IN KORENJEM

SESTAVINE ZA TESTO:

- krompir Polonca za krompirjevo testo in pire (50 dag)
- sol
- zmeščano maslo ali margarina (5 dag)
- jajca (2)
- ostra moka (25 dag)

SESTAVINE ZA NADEV:

- šunka ali slanina, narezana na majhne kocke
- naribano korenje
- nasekljana čebula
- domača vegeta



SLOGINA
Spajza

PRIPRAVA

Nadev pripravimo tako, da na olju ali še bolje na svinjski masti prepražimo čebulo, šunko ali slanino in korenček. Ko vse skupaj lepo zarumeni, dodamo še domačo vegeto in namažemo na testo. Potek dela: krompirjevo testo na tenko razvaljamo, namažemo z nadevom in ga tesno zvijemo ter ohlapno zavijemo v kuhinjsko krpo ali folijo. Kuhamo v slani vodi 20 minut. Krompirjeve štruklje lahko serviramo kot glavno jed s solato ali pa kot prilogo raznim omakam iz temnega mesa (govedina, divjačina ...). Polijemo jih z maslom, na katerem smo na hitro prepražili peteršilj.

Dober tek!



Recept KROMPIRJEV KRUH



SESTAVINE:

- krompir Polonca za krompirjevo testo in pire (4 manjši kosi)
- sol (po okusu)
- maslo (2 žlici)
- kvas (2 kocki)
- voda (0,5 l mlačne vode, lahko od kuhanega krompirja)
- pirina ali druga moka (60 dag)

PRIPRAVA

V posodo vsujemo moko, naredimo prostor za pretlačen krompir z maslom (za vegane in vegetarijance uporabimo kokosovo maslo) in dodamo kvasni pripravek (kvas, vodo, sladkor in ščepec moke). Vse skupaj dobro pregnetemo in pustimo dvakrat vzhajati. Ko kruh oblikujemo, ga damo vzhajati v posodo, ki jo prej posujemo s polento, da se kasneje ne prime pekača. Preden gre v pečico ali peč, lahko hlebec dekorativno zarežemo. Pečemo na 170 °C v pečici od 45 do 60 minut, še boljše pa v razbeljeni krušni peči.

Dober tek!



Recept KROMPIRJEVA JUHA S KORUZO



SESTAVINE:

- krompir Polonca za kuhanje in praženje (25 dag)
- olje (2 žlici)
- čebula (0,5 kosa)
- česen (3 stroki)
- voda (1,5 l)
- mleta kumina (po okusu)
- timijan (vejica)
- vložena koruza (20 dag)
- pečenkin sok ali jušna kocka
- peteršilj (po okusu)

PRIPRAVA

Na olju zlato popražimo sesekljano čebulo, dodamo na kocke (1 cm) narezan krompir in ga na čebuli mešamo. Dodamo strt česen in zalijemo z 1,5 l vode. Juho solimo in pustimo vreti 10 minut. Zamešamo kumino, timijan in odcejeno koruzo. Za okus prilijemo žlico pečenkin soka ali dodamo jušno kocko. Preden juho postrežemo, jo v skledi potresemo s peteršiljem.

Dober tek!



Recept KROMPIRJEVI KROGI

SESTAVINE:

- krompir Polonca za testo in pire (450 g)
- pšenična bela moka (115 g)
- olivno olje (2 žlici)
- drobnjak (2 žlici)
- sol
- poper



SLOGINA
Špajza

PRIPRAVA

Krompir olupimo, razrežemo in skuhamo v osoljeni vodi. Ko je kuhan, ga odcedimo in zmečkamo. Dodamo nasekljan drobnjak, moka, olivno olje, sol in poper. Vse skupaj zmešamo v testo in ga razvaljamo na debelino 5 mm. Iz njega izrežemo kroge premera 5 cm, katere pečemo v namaščeni ponvi na šibki temperaturi približno 10 minut.

Dober tek!



Recept KROMPIRJEV JAJČNI HREN

SESTAVINE:

- krompir Polonca za kuhanje in praženje (300 dag)
- sol
- kuhana jajca (3)
- olje (4 žlice)
- kis
- krompirjeva voda
- nariban hren ali hren iz kozarčka



SLOGINA
Špajza

PRIPRAVA

Olupljen krompir solimo in skuhamo. Kuhanega odcedimo, pretlačimo in prilijemo olje ter malo prihranjene krompirjevke. Vse skupaj zmešamo ročno ali z mešalnikom. Nato primešamo hren, sesekljana ali pretlačena kuhana jajca, malo kisa in po potrebi še nekaj krompirjevke, da bo jed sočna.

Dober tek!

Izdelki Polonca

TRADICIJA ŽE OD LETA 1961



Avtorica receptov: Marija Mehle

Lepo vabljeni po sestavine za
odlične in zdrave jedi v našo Slogino špajzo.



SLOGA
Kmetijsko gozdarska zadruga z.o.o.

SLOGINA
špajza

KVC SLOGA Kranj, Šuceva 27, tel.: 04 20 14 960

www.sloga.si