



HITRO. ENOSTAVNO. OKUSNO.

Tradicionalne slovenske jedi -
s sodobnim pridihom!



KEKEC

JUHA, KI ZNA OBJETI BOLJE KOT TETA!

Goveja juha z jetrnim
štrudljem á la Kekec

1



Kaj potrebuješ

Jetrni štrudelj

100 g moke
2 dl mleka
1 jajce
Sladkor
Sol
2 x 50 g [Ta prave Kekec
paštete](#)

Goveja juha

200 g goveje kosti
200 g govejih reber
200 g kg korenja
200 g kg zelene
300 g čebule
200 g peteršiljevega
korena
100 g stebelne zelene
Drobnjak
Sol
Celi poper

Skrivna
sestavina



ščepec babičine
topline

Priprava

GOVEJA JUHA

Kosti ter goveja rebra operemo pod mrzlo vodo ter jih blanširamo in še enkrat operemo.

Med blanširanjem pripravimo vso zelenjavo, ki jo narežemo na grobe kose. Čebulo prerežemo na pol in jo opečemo v kozici.

Vse sestavine damo v velik lonec ter zalijemo s hladno vodo, solimo ter dodamo cel poper.

Kuhamo na šibkem ognju in sprti z juhe pobiramo pene. Kuhamo cca. 12 h, nato precedimo skozi fino cedilo.

JETRNI "ŠTRUDELJ"

Pripravimo žvrkljano testo iz katerega spečemo tanke palačinke.

Ko se ohladijo, jih namažemo s [Ta pravo Kekec pašteto](#), nato pa zvijemo. Tako zvito palačinko narežemo na rezine.

Serviranje

Narezan "štrudelj" á la Kekec položimo v posodo, v katero bomo servirali juho. Zalijemo z vrelo govejo juho in potresemo z nasekljanim drobnjakom. Postežemo.



Skeniraj
za video

BABIČINA SKRIVNA MOČ – V ENEM LONCU!

Bogat lonec á la Kekec

2



Skeniraj
za video

Kaj potrebuješ

150 g namočene leče,
rdeče in rjave

250 g čebule

100 g krompirja

Šopek kopriv

2 žlici zaseke

1 strok česna

Zelišča in začimbe po izbiri
(peteršilj, majaron, timijan idr.)

2x [Kekec goveji golaž](#)

Priprava

Nasekljano čebulo prepražimo na maščobi, da postekleni. Dodamo sesekljan česen ter namočeno lečo in dobro premešamo. Ko zavre, temperaturo znižamo in pokrito kuhamo še približno 20 min.

Koprive in krompir umijemo in jih narežemo. Krompir olupimo in narežemo na kocke. Koprive, krompir, sol in zelišča damo v posodo z lečo, zavremo ter pokrito kuhamo še 30 min.

Dodamo [Kekec goveji golaž](#), pokuhamo do zelene gostote, nekoliko okisamo z malo suhega vina, kisa ali limoninega soka in ga po želji začinimo.

Gost babičin lonc, ki je poln dobrot, je pripravljen!

Tvoji zapiski:

Skrivna
sestavina



pikica prave
domače sreče

KO DOBI KRUH NOVO ŽIVLJENJE!

Nakelda á la Kekec

3



Skeniraj
za video

Kaj potrebuješ

- 50 g [Kekec piščančje paštete](#)
- 100g [Kekec piščančjega narezka](#)
- 400 g stareg kruha
- 50 g naribanega trdega sira
- 3 jajca
- 50 g rozin
- Vejica šetraja
- Vejica peteršilja
- Sol
- Poper
- Kokošja osnova

Priprava

V posodi zmešamo na koščke nadrobljen kruh, parmezan, [Kekec piščančjo pašteto](#) ter [Kekec piščančji narezek](#), jajca, rozine in pocvrt sesekljan šetraj.

Dodamo malo kokošje juhe, sol in poper ter vse dobro premešamo.

Iz nastale mase oblikujemo svaljke, ki jih kuhamo v kokošji juhi, dokler ne splavajo na površje.

Nežno. Sočno. Toplo. Pripravljeno za lačne želodčke!

Tvoji zapiski:

Skrivna
sestavina



čajna žlička
domače sreče

PIKANTNO, BOGATO, NEPREMAGLJIVO!

Presburšt á la Kekec

4



Skeniraj
za video

Kaj potrebuješ

Kekec mesni narezek (2x 145 g)

Okisano rdečo čebulo

Prah bučnega olja

1 dehidriran rumenjaka

Gel rumenjaka

Priprava

Kekec mesni narezek narežemo na enakomerne kockice. Zložimo jih na krožnik. Nato jih garniramo z okisano čebulo, prahom bučnega olja, peno rumenjaka ter naribanim sušenim rumenjacom.

Osvežujoče! Prava poslastica za želodčke in oči!

Tvoji zapiski:

Skrivna
sestavina



Kapljica
brezskrbnih dni

SOČNO IN KREPKO – ZA PRAVE GURMANE!

Žvarcet s polento à la Kekec

5



Skeniraj
za video

Kaj potrebuješ

Kekec goveji golaž (2x)

Košček limone

Vejico majarona

3 žlice masla

100 g koruznega zdroba

500 g mleka

200 g sladke smetane

Vodo

Sol

Priprava

ŽVARCET

Kekec goveji golaž presipamo v kozico, v katero damo še košček limone, vejico majarona in malo vode. Kuhamo 5 min, nato dodamo na maslu prepražene drobtine in pokuhamo. Na koncu dodamo še žlico masla.

POLENTA

V lonec nalijemo vodo, mleko, smetano in maslo. Ko se maslo raztopi in tekočina zavreje, postopoma dodajamo koruzni zдроб.

Ko vmešamo ves koruzni zдроб, kuhamo približno 3-5 minut - toliko da se polenta zgosti. Nato jo prestavimo v thermomix posodo in nastavimo na kuhanje 80 minut na 90 stopinj, hitrost 3.

Ko je polenta kuhana, prestavimo hitrost na 10 ter miksamo približno 3 minute.

Dišeče! Tolažilno! Legendarno!

Tvoji zapiski:

Skrivna
sestavina



ščep družinskega
veselja

SKRIVNOST RUSTIKALNE KUHINJE!

Bloška trojka á la Kekec

6



Skeniraj
za video

Kaj potrebuješ

2x [Kekec goveji narezek](#)

200 g krompirja

100 g fižola

200 g kolerabe

Vejico peteršilja

1 korenček

2 čebuli

Lovor

Kumino

Popper in sol

80 g zaseke

50g ocvirkov

Priprava

V loncu kuhamo olupljen in narezan krompir in narezano kolerabo. Ko je kuhano (dovolj mehko, da vilico nežno zabodemo v krompir ali kolerabo in ne "razpadeta"), dodamo peteršilj, korenje, česen, čebulo in začimbe.

V jed dodamo še prej kuhan fižol in narezan [Kekec goveji narezek](#). Zabelimo z na masti popraženimi ocvirki.

Mmmmm, diši po počitnicah pri babici!

Tvoji zapiski:

Skrivna
sestavina



ščepec dedkove
igrivosti

MALE GRIŽLJAJI, POLNI KARAKTERJA!

Povitnica á la Kekec

7



Skeniraj
za video

Kaj potrebuješ

300 g kuhane prosene kaše

[Ta prava Kekec pašteta](#) (2x 50 g)

200 g kuhanega svinjskega mesa

60 g zaseke

Svinjsko mrežico

Sol

Poper

Kumino

Cimet

Belo vino

Priprava

Proseno kašo, meso in [Ta prava Kekec pašteta](#) zmešamo in začinimo. Dodamo še mast ter poštopimo z belim vinom. Vse dobro premešamo.

Maso zavijemo v mrežico in pečemo v pečici na 160 °C, da povitnice lepo porumenijo.

Stara skrivnost najboljših kuharic, o kateri se ne govori na glas!

Tvoji zapiski:

Skrivna
sestavina



Pol žličke zlatega
otročstva

MAJA, HRUSTLJAVA – NEUSTAVLJIVA!

Erpica á la Kekec

8



Skeniraj
za video

Kaj potrebuješ

500g moke

42 g kvasa

1 žličko sladkorja

Vodo

0,5 dcl mleka

2 žlici olja

Sol

[Kekec pašteta Junior](#)

Kislo smetano

Priprava

Kvasac pripravimo iz kvasa, sladkorja in malo mlačnega mleka. Pustimo da vzhaja, nato zamesimo testo. Z rokami testo razvlečemo v okroglo obliko in pustimo vzhajati. Na vzhajano testo potrosimo [Kekec pašteta Junior](#) ter kislo smetano. Pečemo v pečici 30 min na 200 °C.

Noro okusno! Tvoje novo najljubše!

Tvoji zapiski:

Skrivna
sestavina



zavoječek toplega
nasmeha

KRALJEVSKI OKUS ZA POSEBNE PRILOŽNOSTI!

Mežerli á la Kekec

9



Skeniraj
za video

Kaj potrebuješ

Kekec mesni narezek (2x)

Sol

100 g zaseke

2 kom čebule

Majaron

Popper

300 g starega belega kruha

Mleko

2 jajci

Svinjska mrežica

Priprava

Kekec mesni narezek drobno nasekljamo. Na masti posteklenimo čebulo in dodamo k nasekljanemu narezku. Dodamo majaron in poper ter dobro premešamo. Zmesi dodamo na kocke narezan star kruh, ki ga prelijemo z vrelim mlekom.

Ko je zmes ohlajena, dodamo jajca in tako pripravljeno maso oblikujemo v kroglice. Kroglice zavijemo v svinjsko mrežico ter pečemo v pečici na 190 °C, približno 45 min.

Postrežemo s krompirjevo solato ali okisanim krompirjem.

Tradicionalno bogat, za najbolj zahtevne gurmane!

Tvoji zapiski:

Skrivna
sestavina



ščeep nepozabnih
trenutkov

PREPROSTA, A NEPREMAGLJIVA KLASIKA!

Hajdinska zlejuvanka s šunko in
bučnim oljem á la Kekec

10



Skeniraj
za video

Kaj potrebuješ

- 1 l mleka
- 250 g ajdove moke
- 2 jajci
- Sol
- Bučno
- Olje
- [Kekec s šunko](#) (2x)
- Kislo smetano

Priprava

Moko, mleko, jajca in sol razžvrkljamo, in sicer tako, da dobimo gladko, tekoče testo.

Pekač namažemo z bučnim oljem in ga segrejemo. Na pregreto olje v pekaču vlijemo žvrkljano testo. Pečemo v pečici na 200 °C tako dolgo, da se začne dvigovati. Tedaj znižamo temperaturo na 175 °C in dobro zapečemo.

Ko je testo pečeno, ga vzamemo iz pečice, pokapljamo s kislom smetano, bučnim oljem in [Kekec s šunko](#).

Pristno domača, a pregrešno dobra!

Tvoji zapiski:

Skrivna
sestavina



prašek pristne
domačnosti