

### **Istarske kobasice na vinu (4-6 osoba)**

SASTOJCI: 1 kg istarskih kobasica, 2 dl bijelog istarskog vina i ulje.

PRIPREMA: Istarske kobasice odrezati na komade veličine 4 - 6 cm te ih kratko popržiti u tavi. Preliti vinom, poklopiti i nakon što vino provrije pržiti na laganoj vatri 15-tak minuta.

***Poslužiti odmah tople s domaćim kruhom.***



### **Istarska maneštra od bobići (mladi kukuruz) (4-6 osoba)**

SASTOJCI: 40 dkg bobića, 25 dkg crvenog graha, 50 dkg krumpira, 10 dkg pancete (slanine), kost od pršuta, glavica češnjaka, mrkva, papar i sol.

PRIPREMA: U lonac staviti kuhati grah i kost od pršuta prethodno očišćenu i prokuhanu u vodi. Dodati pešt (panceta i češnjak mljeveni i pomiješani). Kada je grah gotovo kuhan, dodati mladi kukuruz i mrkvu. Zatim dodati krumpir narezan na kockice. Kada je sve kuhano, izvaditi kost od pršuta. S nje oguliti meso ponovo vratiti u lonac na kuhanje. Nakon sat vremena krumpir u loncu lagano izgnječiti, kratko nastaviti kuhati i provjeriti slanoću.

***Poslužiti toplu s domaćim kruhom.***

### **Šugo od domaće Istarske kobasice (4-6 osoba)**

SASTOJCI: 80 dkg domaće istarske kobasice, glavica kapule (crvenog luka), 2-3 zrele rajčice ili 3 dcl pasirane rajčice, prstohvat soli, papar, 1 fino naribana mrkva, 3-4 dcl vode, žlica brašna i ulje.

PRIPREMA: Na ulju dobro popržiti luk. Kad je luk gotov, ubaciti kobasicu narezanu na kolutove i popržiti s obje strane. Dodati sol, papar i mrkvu. Dodati žlicu brašna i sve zajedno kratko popržiti te uliti vodu i kuhati do željene mekoće kobasica

***Obavezno poslužiti uz njoke na žlicu, neku od domaće tjestenine ili uz palentu.***



### **Šugo od domaće kokoše (4-6 osoba)**

SASTOJCI: pola domaće kokoše, 2 glavice kapule, 2-3 česna češnjaka, 1 dcl ulja, sol, papar, 2 velike žlice brašna, 1 mrkva, peršin, 1 lovorov list, 2 zrele rajčice i voda.

PRIPREMA: Kokoš razrezati na manje komade. Luk i češnjak narezati na sitno i popržiti na ulju. Kad je luk gotov, dodati meso, sol, papar i pržiti dok ne dobije lijepu boju (podlijevati vodom da meso lakše omekša). Zatim dodati mrkvu razrezanu na kolutove, peršin i lovorov list. Par minuta miješati pa dodati rajčice i brašno. Kratko sve zajedno zapržiti dodati vode do željene gustoće i dobro prokuhati.

***Obavezno poslužiti uz njoke od krumpira, domaću tjesteninu ili uz palentu.***

