

KUHINJA ISTARSKOG GENA



KOZLIĆ POD ČRIPNJON

POTREBNO (10 osoba)

- 3 kg kozlića (1/4 od cilega) - 4 kg domaće kumpira - 6 glava crvene čebule - 3 mrkve - 4 lista lavrike - 2 grančice ružmarina - 4 lista kuša - 1,5 dcl maslinovega ulja - sol – papar – puno ljubavi



Pokle cirka dve ure čripnju se odkrije, meso se na šegavo obrne na trbuh (kumpir ne da se nebi raspa), i opet torna pod onajsti topli popel ča je osta.

Nutra neka stoji još jenu uru (a more i više ku kunpanija još ni došla) da se štabelo zbruštula.

Za proutati kozlića pod čripnjon, prvo morate najmanje dve i po ure ložit oganj, da se ognjišće trdo stepli, a najveć spoda.

Dokle se ognjišće topli i delaju se ugljeni, kozlića zrizati na kuse od cca 30 deki, krumpir oguliti i zrizati na četire do pet kusi, čabulu očistiti i zrizati na četiri kusa, mrkvu zguliti i staviti na tri kusa, a sa grančica ružmarina skinuti iglice i hititi ča. Kozlića i kumpir se stavi u čripnju odvojeno na livo i desno, zatim sve posoliti i popapriti (kozlić se posoli za kvarat više od kumpira a isto tako i popapri), polije se z uljen i se svako posebno z rukami zgladi (zmasira). Pokle tega se sve skupa zmiša i rastegne po čripnji. Mrkva, lavrika, čabula, kuš i grančice ružmarina se z masnim rukami namaže i se zarine u čripnju tako da se čin manje vidi (da nebi zagorilo i puštilo prejake gušte). Krumpir i meso nikad ne stavljajte jeno priko drugog (ne na pjan). Kada je ognjišće toplo čripnju s kozlićen se stavi peč. S popelon i ugljeni čripnja se pokrije priko sega jenako.

Kad je čripnja storena, prije nego ča se gre jis, triba obavezno popit bićerin domaće biske ili medice, a na stol skupa s pijati, piruni i nožići, obavezno proutati i domaće bileda vina (vino mora biti od mišanega grozja), ku ne ste kapac rovinati i kozlića i samu čripnju.

Čripnju obavezno jisti toplu. Od kiselega uz čripnju proutati zelenu slatu, indiviju ili radić.

Dobar tek želi Vam Istarski Gen !!!