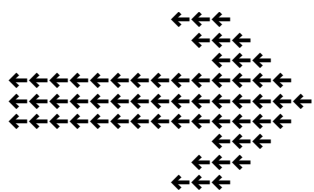


Damijan Potočnik:

sarme s proseno kašo

Pomemben del kulinarčne zgodbe starodavne Škofje Loke je povezan s proseno kašo. Navsezadnje je ta osnovna sestavina loške medle, preproste kmečke jedi, ki temelji na proseni kaši in zabeli. Tudi po loški medli bo dišalo, ko bodo na Mestnem trgu pripravili kulturno-etnološko prireditev Praznik prosa. A kuhar tega tedna Damijan Potočnik, ki skupaj z Andrejem Piškom kuhalnico vihti v gostilni Kašča na škofjeloškem Spodnjem trgu, je pomislil, da bi proseni kaši tokrat namenil nekoliko drugačno vlogo. Zavil jo je v list vinske trte in na hitro pripravil preprosto, a hkrati nadvse okusno jed.



Za 4 osebe:

8 trtnih listov
100 g prosene kaše
50 g korenčka
50 g pora
2 jajci
2 paradižnika
ščepec bazilike
sol, poper
nekaj žlic oljčnega olja

Trtne liste blanširamo in ohladimo v mrzli vodi.

Pripravimo še nadev, in sicer kašo najprej dobro operemo, nato jo skuhamo. Medtem ko se kuha, narežemo korenček in pora na rezance. Zelenjavo dodamo proseni kaši, v zmes ubijemo jajci. Solimo, popramo in dobro zmešamo.

Na sredino vsakega trtnega lista postavimo kupček prosenega nadeva. Liste zapognemo v sarmice. Na sopari jih kuhamo približno 15 minut.

Medtem ko se sarme kuhajo, na kockice narežemo paradižnik. V ponvi segrejemo nekoliko oljčnega olja, na katerem prepražimo paradižnik. Solimo, popramo in (po želji) dodamo še malce nasekljane bazilike.

Jed postrežemo tako, da na podlago, narejeno iz paradižnikove omake, previdno položimo sarme.



Sommelierka Mira Šemić svetuje: sivi pinot ali suho rose vino bo dobra spremljava temu osvežilnemu krožniku.

