



## Kranjske klobase ne more izdelovati kdorkoli

Kranjska klobasa predstavlja slovensko kulinarčno posebnost, ki sodi v sam vrh slovenske dediščine.

Kranjska klobasa je živilo tradicionalnega ugleda, ki je na nacionalni ravni zaščiteno z geografsko označbo in predstavlja simbol tradicionalne slovenske prehrane, na katerega smo upravičeno ponosni.

**Kranjska klobasa je na pasici ali etiketi enotno označena z logotipom »Kranjska klobasa - zašpiljeno dobra od 1896« in nacionalnim znakom kakovosti.**

### O njenem slovesu veliko pove anekdota s cesarjem Francem Jožefom

Nekoč se je s kočijo peljal z Dunaja proti Trstu. Ustavil se je v vasi Naklo pri Kranju v znani furmanski gostilni Marinšek ob deželni cesti. Želel se je okrepčati in povprašal je gostilničarja, kaj mu lahko ponudi. "Imamo le navadne hišne klobase in nič drugega," je le ta odgovoril cesarju. Cesar je naročil klobaso in ko jo je pokusil, je navdušeno dejal: "To pa ni navadna, ampak kranjska klobasa!" Cesarjeve besede imajo veljavo še danes in kranjska klobasa res ni »navadna« klobasa. Navsezadnje ima zaščiteno geografsko označbo in spada med izdelke višje kakovosti.

### ALI ŽE VESTE KAJ BOSTE DANES JEDLI?

Predlagamo okusno kosilo s kranjsko klobaso in vam želimo dober tek!

### *Ertajla s kranjsko klobaso*

#### SESTAVINE

- 1/2 kranjske klobase
- skodelica bele moke
- 3 jajca
- sol po okusu
- mleko po potrebi
- 2 žlici masti, masla ali oljčnega olja
- šopek svežih zelišč z vrta



V posodi zmešamo moko, jajca, sol in toliko mleka, da dobimo tekoče in gladko testo.

Kranjsko klobaso narežemo na manjše kocke in dodamo v testo. Testo vlijemo v vročo namaščeno ponev in zapečemo z obeh strani. Poleg ponudimo solato.

Pa dober tek.