



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.

Proizvajajo jo lahko le certificirani proizvajalci in edino oni jo lahko tako tudi poimenujejo. »Površina kranjske klobase je rdečerjava in ima blag vonj po dimu, na prerezu je meso rožnato rdeče barve, slanina pa smetanasto bela in neraztopljena. Tekstura je napeta, hrustljava in sočna, aroma pa polna in značilna za razsoljeno, specifično začinjeno in prekajeno prašičje meso«, je zapisano v Specifikaciji za proizvodnjo kranjske klobase. Proizvodni postopek, kakovost in označevanje izdelkov redno preverja Komisija za notranjo presojo pri GIZ-u Kranjska klobasa ter zunanji certifikacijski organ. Na tradicionalnem Festivalu Kranjske klobase - v Hiši Kulinarike v Sori - pa Kranjsko klobaso vsako leto ocenjujeta tudi laična in strokovna javnost.

ALI ŽE VESTE KAJ BOSTE DANES JEDLI?

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

Pirini rezanci s kranjsko klobaso

za 4 osebe

OMAKA

- 1 kranjska klobasa
- 4 žlice oljčnega olja
- 8 dag paprike (različnih barv)
- 8 dag jajčevcev
- 8 dag čebule
- 8 dag bučk
- sesekljan česen
- 80 g pretlačenih paradižnikovih pelatov
- sesekljan peteršilj in sveža bazilika
- 2 žlici naribanega parmezana
- sol, mleti poper



Rezance skuhamo v večji količini slane vrele vode. Kuhane odcedimo in zmešamo s pripravljeno omako.

Zelenjavo operemo in narežemo na kocke. Na oljčnem olju ovenemo sesekljano čebulo, dodamo na tanke kolote narezano kranjsko klobaso, narezano papriko, jajčevce in bučke. Pražimo toliko časa, da zelenjava zarumeni. Dodamo sesekljan česen in zalijemo s pretlačenimi paradižnikovimi pelati. Nekoliko pokuhamo. Primešamo baziliko in peteršilj, solimo in popramo. Omako zmešamo z vročimi testeninami, potresemo s parmezanom in ponudimo.

Pa dober tek.

