



**Kranjska  
KLOBASA**  
zašpiljeno dobra  
OD 1896

## 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!

### *Kmečka mešanica s kranjsko klobaso*

za 4 osebe

#### SESTAVINE

- 4 kranjske klobase
- 30 dag ješprenja
- 30 dag rjavega fižola
- 1 kg kisle repe ali kislega zelja
- 10 dag masti
- 6 dag bele moke
- 20 dag čebule
- 2 stroka česna
- sol, mleti poper



Namočen fižol skuhamo. Zelje ali repo operemo s hladno vodo (če je prekisla) in jo skupaj z ješprenjem skuhamo. Posebej na masti prepražimo na lističe narezano čebulo, dodamo moko in jo svetlo rumeno prepražimo, na koncu dodamo sesekljan česen, da zadiši, stresemo na pol odcejeno zelje ali repo, premešamo in dodamo odcejen kuhan fižol. Gostoto urejamo s fižolovo vodo ali vodo od zelja ali repe, solimo, še popramo, dobro premešamo in ponudimo s kuhanimi klobasami.

Pa dober tek.



Več na: [www.kranjskaklobasa.si](http://www.kranjskaklobasa.si)