

## Skutni njoki s smetano, sirom in z brokolijem

### Potrebujemo

- 500 g skute
- 1 jajce
- 20 g soli
- 300 g ostre moke
- 100 g brokolijevih cvetov
- 1,2 dl sladke smetane
- 50 g Bovškega sira
- 20 g parmezana

### Priprava

Skuto zmešamo z jajcem, soljo in ostro moko. Vse skupaj hitro ugnemo v testo, napravimo njoke, svaljke, cmočke, ki jih skuhamo v sirotki. Sotiramo jih na maslu skupaj z brokolijevimi cvetovi, zalijemo s sladko smetano, dodamo nariban sir, povremo, potresemo s parmezanom in serviramo.



## Skutni njoki s smetano, sirom in žajbljem

### Potrebujemo

- 500 g skute
- 1 jajce
- 20 g soli
- 300 g ostre moke
- 30 g masla
- 10 kom žajbljevih listov
- 1,5 dl sladke smetane
- 50 g Bovškega sira
- 20 g parmezana

### Priprava

Skuto zmešamo z jajcem, soljo in ostro moko. Vse skupaj hitro ugnemo v testo, napravimo njoke, svaljke, cmočke, ki jih skuhamo v sirotki. Sveže žajbljeve liste sotiramo na maslu, zalijemo s sladko smetano, dodamo nariban sir, povremo, potresemo s parmezanom in serviramo.



## *Polentina žloženka s skuto, kislo smetano in z zelenjavo*

### **Potrebujemo**

- 10 dl sirotke
- 180 g polente
- 60 g masla
- 300 g kisle smetane
- 250 g skute
- 200 g zelenjave (paprika, korenje, gobe ...)

### **Priprava**

Na sirotki skuhamo polento, jo vlijemo v model in ohladimo. Ohlajeno narežemo na rezine, ki jih popečemo na maslu, žaru ali pa v pečici na papirju za peko. Med posamezne opečene rezine polente nadevamo pogreto kislo smetano s skuto, kuhano ali popraženo zelenjavo, sir, rezine mesnin, zaradi stabilnosti prebodemo z nabodalom in takoj ponudimo kot bogato prilogo ali pa samostojno jed.



## *Sirotkina prtjepenca s skuto*

### **Potrebujemo**

- 10 dl sirotke
- 150 g polente
- 100 g masla
- 100 g slane skute

### **Priprava**

Na vodi skuhamo polento. Med kuhanjem dodajamo usedlino topljenega masla, ko je kuhana, pa vanjo vmešamo še zdrobljeno slano skuto. Takoj ponudimo.





## *Domače testenine, polnjene s skuto in z ohrovtom, s sirotkinim prelivom*

### **Potrebujemo**

- rezančevo testo:  
na eno jajce približno  
80 g moke
- 150 g skute
- 20 g čebule
- 10 g česna
- 200 g glavnatga ohrovt
- jajce
- sol
- poper
- muškatni orešček
- 40 g masla
- 40 g moke
- 15 dl sirotke
- 40 g parmezana
- sesekljan peteršilj

### **Priprava**

Iz moke in jajc naredimo rezančevo testo in ga napolnimo z nadevom: skuti primešamo na olivnem olju, čebuli in česnu prepražene rezančke ohrovt, solimo, popramo. Testo premažemo z jajcem, zapognemo (oblikujemo raviole, torteline, štrukeljce ...). Polnjene testenine kuhamo približno 8 minut v vreli slani vodi, ponudimo pa s sirotkinim prelivom: z moko, parmezanom, peteršiljem, narezanim na lističe, in s sesekljanim peteršiljem. Pripravljene testenine ponudimo kot toplo uvodno jed, lahko pa jih ponudimo tudi kot prilogo k mesnim jedem.



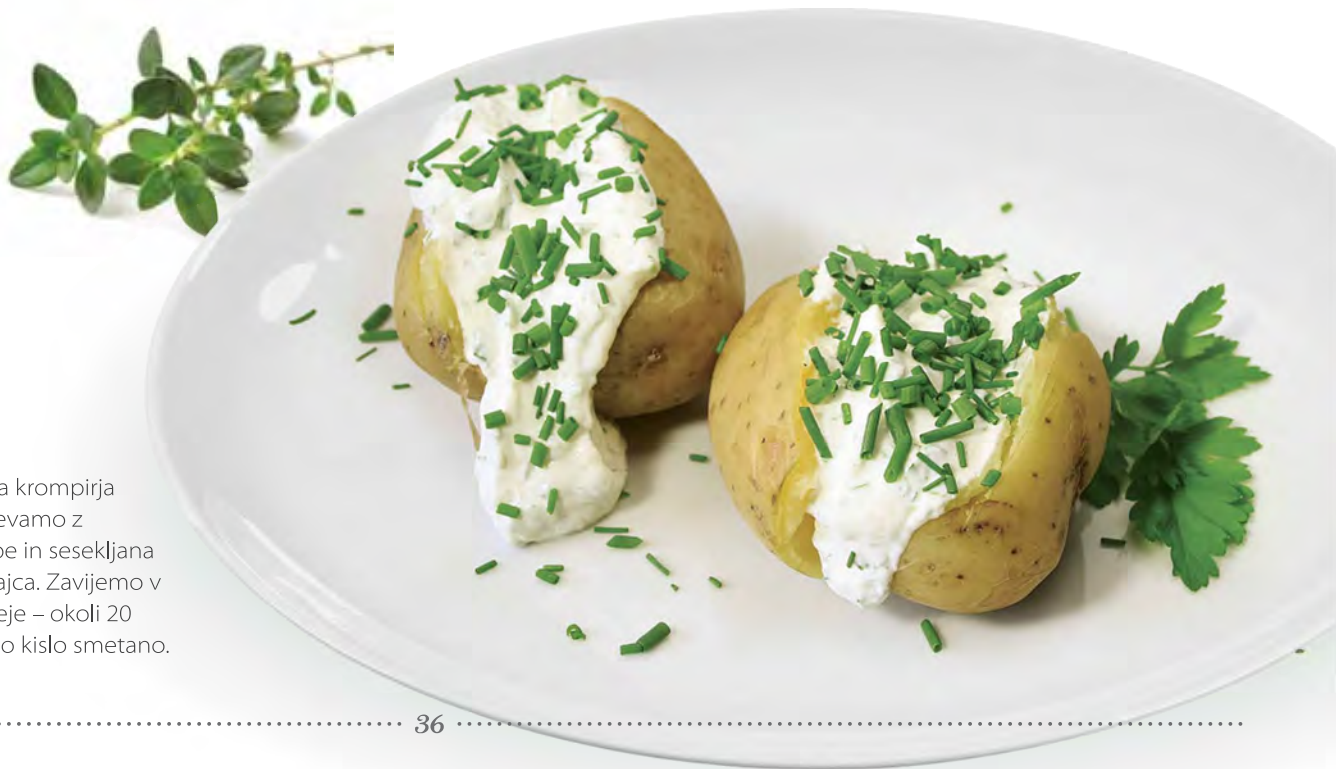
## *Kuhan in pečen krompir z domačo skuto in zelišči*

### **Potrebujemo**

- 2 kom krompirja na osebo
- 350 g domače skute
- 1 jajce
- sol
- poper
- sveža zelišča: česen, drobnjak, peteršilj, timijan, šatraj, pehtran
- olivno olje
- 200 g kisle smetane

### **Priprava**

Enakomerno velike gomolje mladega krompirja skuhamo, kuhane prerežemo in nadevamo z nadevom: v skuto zamešamo začimbe in sesekljana zelišča, lahko tudi malo žvrkljanega jajca. Zavijemo v folijo in spečemo, da se nadev pregreje – okoli 20 minut na 170 °C. Ponudimo z domačo kisló smetano.



## *Purestane čompe s skuto in sirotko*

### **Potrebujemo**

- 8 krompirjev (2 kom na osebo)
- 1 čebulo
- olje
- 100 g skute
- 2 dl sirotke
- sol
- poper
- sveža zelišča

### **Priprava**

Krompir skuhamo, olupimo in prepražimo na prepraženi čebuli, solimo, zalijemo s sirotko, popražimo. Na koncu vmešamo drobljeno skuto in sesekljan peteršilj, začinimo ter ponudimo. Če želimo, lahko v krompir dodamo domače ocvirke ali pa dekoriramo s popraženo panceto, pršutom ali slanino.



## *Mineštra z divjo zelenjavo, s krompirjem, sirotko in slano skuto*

### **Potrebujemo**

- 3 skodelice krompirja
- 2 čebuli
- sirotka
- 4 žlice slane skute
- divja zelenjava (koprive, rogovilček, bele mrtve koprive, srhkodlakavi ščir ...)
- 3 ščepi narezanih rmanovih listov in cvetov
- 3 ščepi čobra, polaja ali mešanice
- olivno olje
- sol

### **Priprava**

V posodi segrejemo olivno olje, mast ali drugo maščobo in na njej zarumenimo dve drobno narezani čebuli. Dodamo tri skodelice na koščke narezanega olupljenega, če je ekološkega porekla, pa le opranega neolupljenega krompirja, prav tako narezanega. Na zmernem ognju dušimo nekaj minut, nato krompir zalijemo s sirotko. Če uporabimo ovčjo, jo razredčimo s približno enako količino vode, kravjo ali kozjo pa uporabimo nerazredčeno ali jo razredčimo z le malo vode. Kuhamo 15 minut, zatem dodamo tri do štiri skodelice tanko narezane divje zelenjave, na primer koprive, rogovilček, bele mrtve koprive, srhkodlakavi ščir in še kaj podobnega. Začinimo z dvema do tremi ščepi narezanih rmanovih listov in cvetov. Kuhamo nadaljnjih 15 minut oziroma dokler se zelenjava in krompir ne zmeščata. Posolimo, dodamo štiri do pet žlic slane skute in po želji še malo oljčnega olja. Jed zaokrožimo z dvema do tremi ščepi drobno narezanega čobra ali polaja ali pa mešanice obeh zelišč.





## *Gratiniran krompir s skuto, sirotko in z drobnjakom*

### **Potrebujemo**

- 8 krompirjev (2 kom na osebo)
- 100 g skute
- 4 dl sirotke
- 2 jajci
- sol
- poper
- sveža zelišča
- olje

### **Priprava**

Cel kuhan krompir olupimo, ga narežemo na rezine ter ga izmenično z mešanico skute, sirotke, jajc, začimb in zelišč nadevamo v pomaščene modele. Na vrhu jih potresemo z naribanim sirom. Zapečemo v vroči pečici – okoli 20 minut na 175 °C. Ponudimo kot samostojno jed ali prilogo, lahko pa tudi s katero od omak.



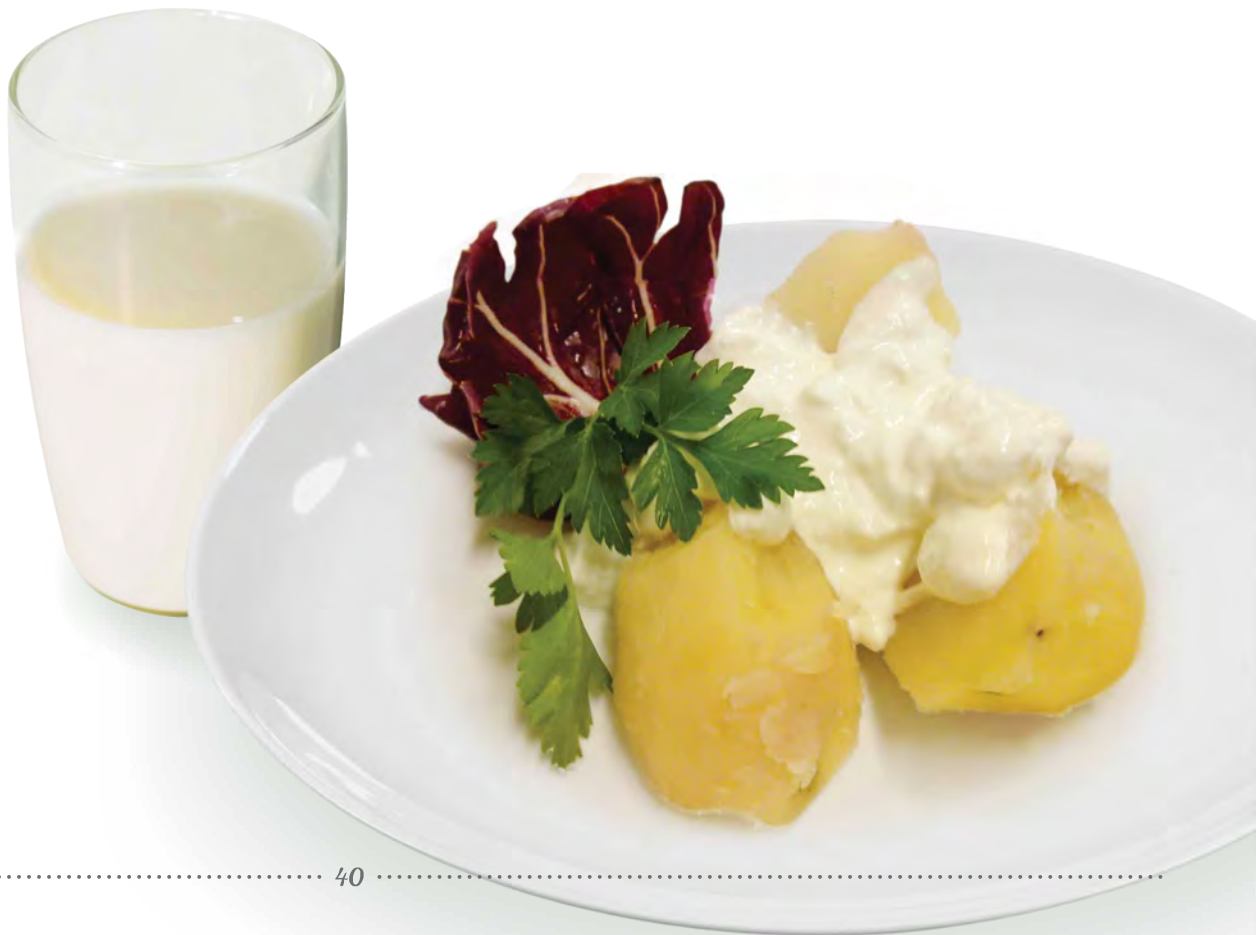
## Ľompe s kaljo

### Potrebujemo

- 8 krompirjev (2 kom na osebo)
- 200 g skute
- 1 dl ovčjega mleka
- 80 g sladke smetane
- sol
- poper

### Priprava

Krompir skuhamo v slani vodi, ga olupimo in postrežemo skupaj s kaljo: med slano ovčjo skuto vmešamo ovčje mleko in malo smetane, tako da dobimo gostljato omako – preliv. Prelijemo preko kuhanega in olupljenega krompirja.



## Skutni polpetki s tuno in z baziliko (pečeni, kuhani, ocvrti)

### Potrebujemo

- 300 g skute
- 300 g odcejene tunine iz konzerve
- poper
- 2 žlici naribanega parmezana
- 4 žlice naribanega belega kruha
- sol
- sekljana sveža bazilika
- naribana limonina lupina

### Priprava

V skuto vmešamo tunino, popramo, dodamo parmezan in nariban bel kruh, limono in baziliko. Če je masa premokra, dodamo še malo naribanega kruha ali pa narejene polpetke povaljamo v naribanem kruhu. Na papirju za peko jih pečemo na 200 °C okoli 10 minut. Ponudimo hladne ali tople, lahko same, s solato ali pa s katero od omak. Polpetke lahko tudi spečemo na maščobi v ponvi, lahko jih ocvremo, če pa masi dodamo eno jajce in napravimo majhne cmočke, jih lahko skuhamo v sirotki. Kuhane zabelimo z maslom in takoj ponudimo.



## Mesni zalogajčki s skuto, z ovčjim sirom, s paradižniki in polento

### Potrebujemo

- 400 g mletega mesa
- sol, poper
- narezan drobnjak
- 80 g skute
- 160 g ovčjega sira
- 2 paradižnika
- rožmarin
- polenta kot priloga

### Priprava

Mletemu mesu dodamo začimbe in nasekljana zelišča, nato še do 20 % skute, ki jo nežno vmešamo v maso. Oblikujemo male polpetke, ki jih lahko na papirju za peko brez maščobe spečemo v pečici. Pečene obložimo z rezinami ovčjega sira in paradižnika ter rožmarinom, nato pa jih še malo pogrejemo. Obložimo z na sirotki skuhano polento.





## Ohrovtovi zvitki s skuto, panceto in paradižnikovo omako

### Potrebujemo

- 8 ohrovtovih listov
- 8 krompirjev (2 kom na osebo)
- 40 g olja
- 60 g čebule
- 100 g slanine
- 180 g skute
- 100 g pancete
- farfni in paradižnikova omaka

### Priprava

V blanširane ohrovtove liste zavijemo nadev iz naribanega kuhanega krompirja, ki smo mu dodali na čebuli prepraženo slanino, drobljeno skuto in začimbe. Tako oblikovane zvitke ovijemo z rezinami kraške pancete ter jih še 10 minut pečemo na papirju za peko v vroči pečici. Serviramo s farfni in paradižnikovo omako.



## *Sirotkini hlebčki iz sopare z ragujem*

### **Potrebujemo**

- 500 g bele moke
- 2 dl sirotke
- 10 g soli
- 20 g kvasa
- 1 jajce
- 40 g masla/margarine

### **Priprava**

Iz bele moke s sirotko, z maščobo, jajcem, s kvasom in soljo zamesimo kvašeno testo. Vzhajanega pregnetemo, oblikujemo majhne hlebčke oziroma buhteljne, ki jih skuhamo v sopari, lahko tudi spečemo v pečici v vodni kopeli v modelčkih. Poleg ponudimo zelenjavni, mesni ali divjačinski ragu, kislo smetano, potresemo s svežimi zelišči in postrežemo.



## Puranova rolada s sirotkinim rižem

### Puranova rolada

- 260 g puranjih prsi
- 100 g drobno mletega puranovega mesa
- 40 g piščančjih jeter
- sol
- poper
- 100 g pisane sveže paprike

### Dušen sirotkin riž

- 200 g riža
- 30 g olivnega olja
- 10 dl sirotke

### Priprava

Iz puranjega mesa naredimo zrezek, ga potolčemo, začiniimo in nadevamo z nadevom (mleto puranovo meso, drobovina, poljubna zelenjava, začimbe ...) ter zavijemo v rolado. To zavijemo v pomaščeno aluminijasto folijo in jo termično obdelamo – okoli 25 do 30 minut kuhanja v sopari oziroma vodi. Postrežemo s poljubno omako, kot prilogo pa ponudimo sirotkin riž – tega glaziramo na olivnem olju, ga solimo in zalijemo s sirotko. Zdušimo.



## Zdrobov cmok s sirotko

### Potrebujemo

- 10 dl sirotke
- 50 g masla
- 500 g pšeničnega zdroba
- narezane kruhove kocke
- 2 jajci
- sol
- peteršilj

### Priprava

V liter sirotke zakuhamo pol kilograma pšeničnega zdroba, dodamo 5 dag masla, postopoma vmešamo dve jajci, solimo, dodamo sesekljan peteršilj, narezane kruhove kocke in povežemo v maso. Oblikujemo cmocke, rolado in skuhamo v sopari ali pa zavijemo v aluminijasto folijo in skuhamo v vodi (20–25 minut). Poleg ponudimo mesni ragu, golaž, obaro ...





## Krompirjev pire s sirotko in skutnimi polpetki z mesom

### Potrebujemo

- 8 krompirjev (2 na osebo)
- 2 dl sirotke
- 50 g masla
- sol
- poper
- sveža zelišča
- 300 g mletega mesa
- 100 g skute
- olje

### Priprava

Krompir olupimo, narežemo in skuhamo v slanem kropu. Kuhanega odcedimo, mu dodamo maslo in sirotko ter ga pretlačimo. Nadevamo ga v dresirno vrečko in ga nabrizgamo na krožnik. Poleg ponudimo skutne polpetke z mesom: mleto meso začinimo ter mu dodamo sesekljana sveža zelišča in drobljeno skuto. Vse skupaj vmešamo v maso, oblikujemo polpetke in jih spečemo v pečici ali na žaru. Dodatno jih lahko obložimo z rezinami sira in mesnin. Okrasimo s poljubno sezonsko zelenjavo.



## *Šarlota iz skute in sirotke s sadnim prelivom*

### **Potrebujemo**

- 5 dl sirotke
- zavitek vanilijevega sladkorja
- 4 rumenjaki
- 80 g kristalnega sladkorja
- 40 g želatine
- 5 dl sladke smetane
- 100 g skute
- olje in sladkor v prahu za model
- otroški piškoti
- sadna omaka – preliv

### **Priprava**

Sirotko skupaj z vanilijevim sladkorjem zavremo ter z njo zalijemo rumenjake in kristalni sladkor, ki smo jih penasto umešali. Maso ponovno segrevamo, vendar nam ne sme zavreti, vanjo dodamo namočeno želatino in ohlajamo v hladni kopeli. Skoraj hladni masi dodamo stepeno smetano, v katero smo narahlo vmešali skuto. Nežno premešamo ter nadevamo v modele, na tanko premazane z oljem in posute s sladkorjem v prahu. Po vsaj dveh urah vzamemo iz hladilnika, zvrnemo iz modela, okrasimo z otroškimi piškoti ter prelijemo s poljubnim sadnim prelivom.



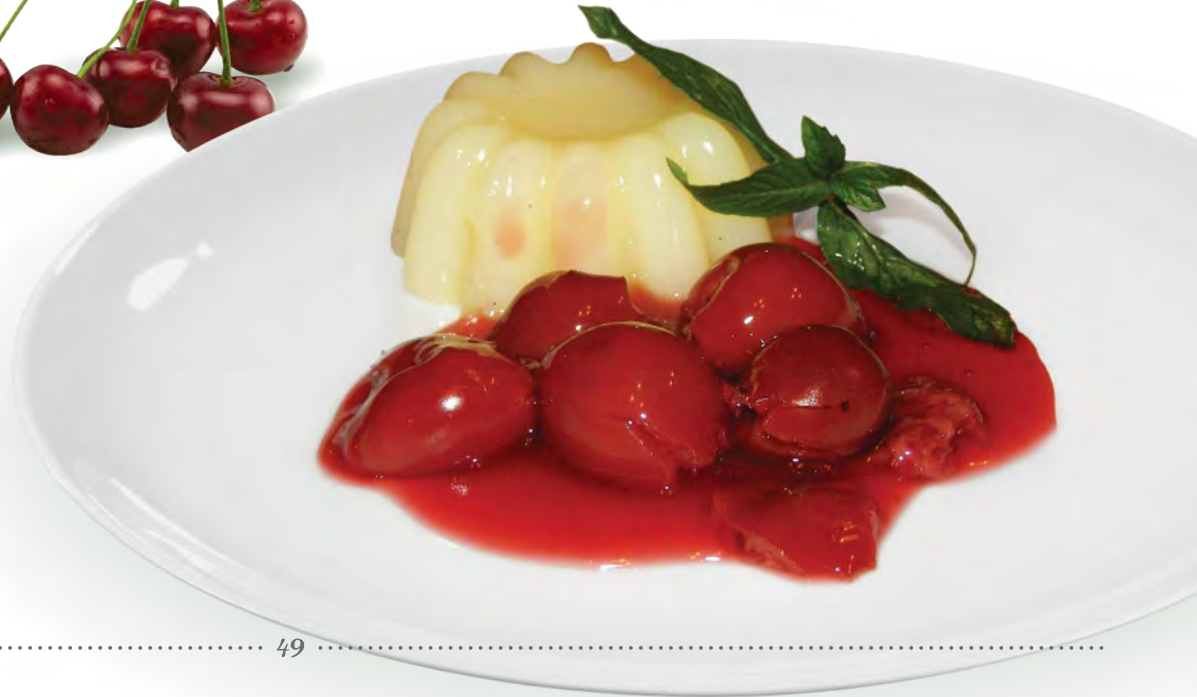
## *Sirotkin smetanov puding z višnjami*

### **Potrebujemo**

- 5 dl sirotke
- 1 zavitek smetanovega pudinga
- 40 g kristalnega sladkorja
- pol zavitka vanilijevega sladkorja
- limonina lupinica

### **Priprava**

V sirotko zakuhamo smetanov puding, sladkamo, dodamo vanilijev sladkor in limonino lupinico ter nalijemo v posodice, kozarčke in ohladimo. Posebej iz višnjevega kompota pripravimo preliv – lahko samo zmiksamo kompota ali pa višnje odcedimo ter jih vložimo v z gustinom zgoščeno kompotovo vodo. Aromatiziramo z maraskinom, rumom, limono, vanilijo ...



## Strjenka iz sirotke z malinami in s hruškami

### Strjenka iz sirotke

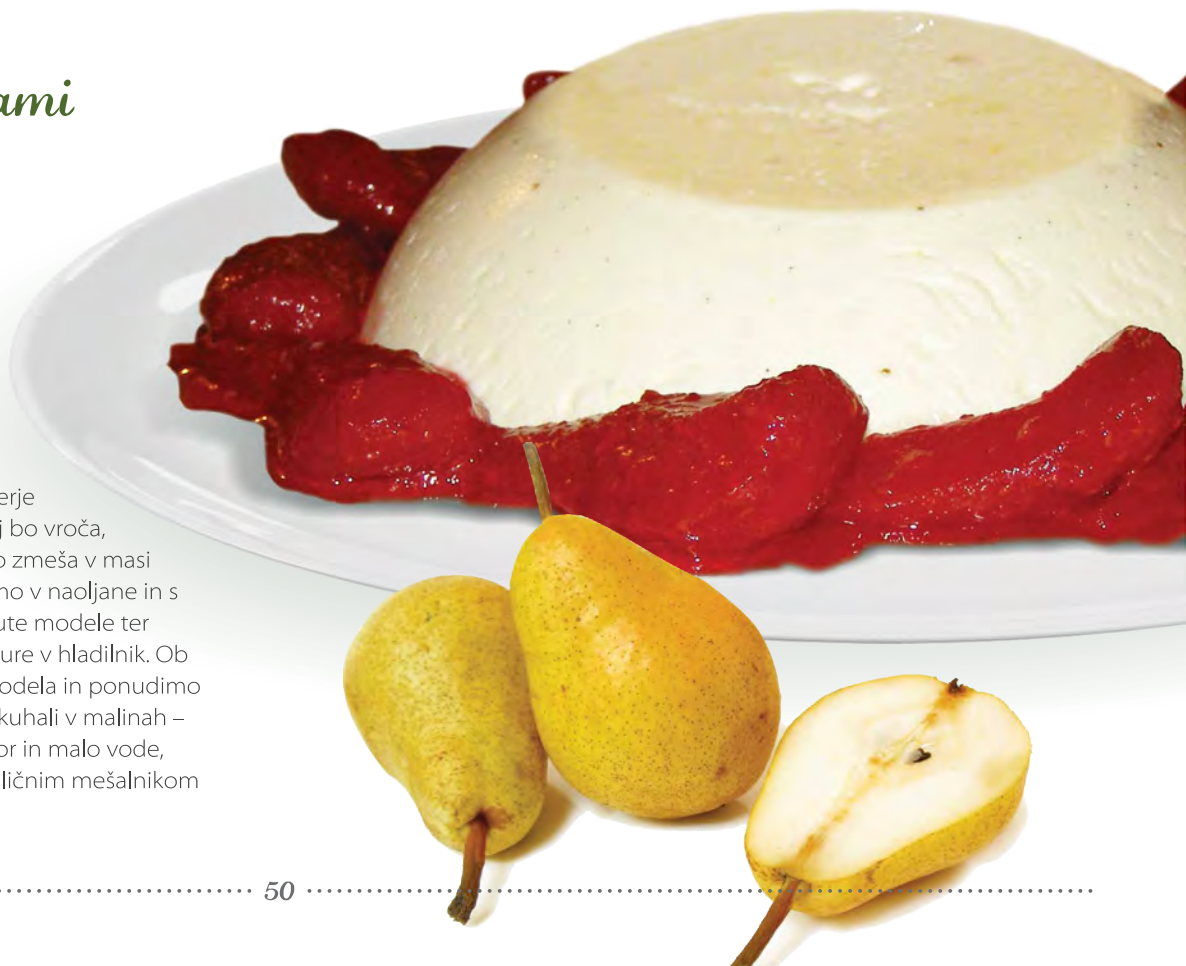
- 4 dl sladke smetane
- 3 dl jogurta
- 3 dl sirotke
- 100 g kristalnega sladkorja
- zavitek vanilijevega sladkorja
- limonina lupinica
- sadni liker
- 25 g mlete želatine

### Kuhane hruške v malinah

- 10 majhnih hrušk
- 400 g malin
- 100 g kristalnega sladkorja

### Priprava

Iz stepene smetane, jogurta in sirotke naredimo maso, ji dodamo vanilijev in kristalni sladkor, limonino lupino, maraskino in pa 1, 25 dl stopljene želatine (razmerje 1 : 4 z vodo). Želatina naj bo vroča, da se lahko enakomerno zmeša v masi in jo poveže. Maso vlijemo v naoljane in s sladkorjem v prahu posute modele ter postavimo za dve do tri ure v hladilnik. Ob serviranju zvrnemo iz modela in ponudimo poleg hrušk, ki smo jih skuhalih v malinah – malinam dodamo sladkor in malo vode, zavremo, zmiksamo s paličnim mešalnikom ter vložimo hruške.





## *Pogača iz sirotke z breskvami*

### **Potrebujemo**

- 500 g moke
- 1 pecilni prašek
- 250 g masla
- 250 g kristalnega sladkorja
- 6 jajc
- naribana limonina lupinica
- 6 dl sirotke
- 1 kg sadja
- 2 dl sladke smetane
- 2 dl sirotke
- 1 zavitek smetanovega pudinga
- rum
- 100 g mandljev, orehov ali lešnikov

### **Priprava**

Iz moke, pecilnega praška, masla, sladkorja in jajc naredimo umešano testo, mu dodamo limonino lupino in vaniljev sladkor. V maso vmešamo prvi del sirotke, tako da je testo gosto tekoče. Testo nadevamo v pekač in čezenj naložimo poljubno sadje – sveže ali iz kompota – zatem prelijemo z oblivom iz sladke smetane in sirotke, smetanovega pudinga in malo ruma. Potresemo z oreščki. Sladico pečemo na 175 °C okoli 45 minut.



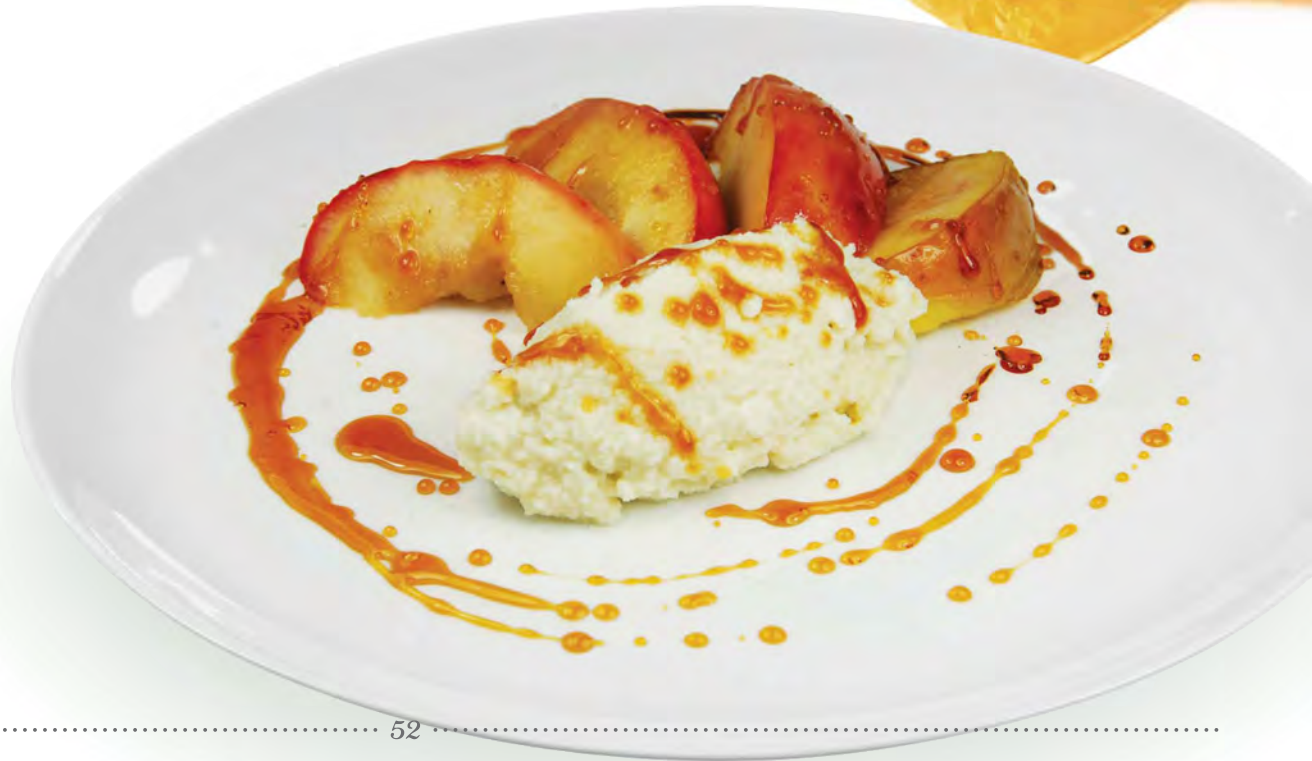
## *Pečeno sadje na žaru z medeno skuto*

### **Potrebujemo**

- 200 g olupljenega in očiščenega sadja na osebo
- 80 g ovčje skute na osebo
- 30 g medu

### **Priprava**

Olupljeno in očiščeno sadje popečemo na žaru na papirju za peko. Tik preden ga zložimo na krožnik, ga potresemo s sladkorjem v prahu in še malo popečemo, da sladkor karamelizira. Ponudimo z žličnikom iz ovčje skute, med katero smo vmešali med.



## Skutna pena s čokoladnimi pralineji

### Skutna pena

- 200 g mehke mastne skute
- 40 g kristalnega sladkorja
- vanilijev sladkor
- pomarančna lupina
- 10 g želatine v listih
- 5 dl stepene sladke smetane

### Čokoladni sirotkini pralineji

- 100 g jedilne čokolade
- 20 g sirotke
- 50 g sladke smetane
- grenki kakav v prahu

### Priprava

Skuto pretlačimo, rahlo sladkamo, aromatiziramo s pomarančno lupinico, dodamo stopljeno želatino in stepeno smetano. Zmešamo v rahlo kremo, jo nadevamo v dresirno vrečko in nabrizgamo na krožnik, okrasimo in obložimo s čokoladnimi pralineji. Za pralineje prelijemo jedilno čokolado s pogreto mešanico sladke smetane in sirotke, ko se čokolada stopi, maso dobro premešamo, oblikujemo kroglice v velikosti majhnih orehov. Ohlajene še enkrat oblikujemo z dlanmi, jih povaljamo v grenki kakav v prahu. Do porabe jih shranjujemo na hladnem (lahko tudi v zmrzovalniku), shranjene v zaprti posodi, da se ne navzamejo vonja iz okolja.



## *Pečeni ajdovi hlebčki s skuto, z rozinami in s sirotko*

### **Potrebujemo**

- 10 dl sirotke
- 300 g ajdove kaše
- 60 g kristalnega sladkorja
- cimet v skorji
- vaniljev strok
- rum
- 80 g rozin
- 200 g skute
- 3 jajca
- maščoba za modelčke

### **Priprava**

Sirotko sladkamo s pol sladkorja, v njej pa z dodatkom cimeta v skorji in vanilijevega stroka skuhamo ajdovo kašo. Kuhano ohladimo, dodamo v rumu namočene rozine, skuto, umešano z rumenjaki, ter na kocu še trd sneg iz beljakov in polovice sladkorja. Maso nadevamo v pomaščene modelčke in pečemo okoli 20 minut (odvisno od velikosti modelov) na 170 °C. Ponudimo še tople, samostojno ali pa s katero od omak – vanilijeve, jabolčna čežana ...





## *Smetanova skutna krema v kozarcu s sadjem (maline, borovnice, gozdne jagode)*

### **Potrebujemo**

- 200 g mehke mastne skute
- 50 g kristalnega sladkorja
- vaniljev sladkor
- limonina lupina
- 10 g želatine v listih
- 5 dl stepene sladke smetane
- 100 g malin
- 100 g borovnic
- 100 g gozdnih jagod



### **Priprava**

Skuto pretlačimo, sladkamo, dodamo vaniljev sladkor, aromatiziramo z limonino lupinico, dodamo stopljeno želatino in stepeno smetano. Zmešamo v rahlo kremo, jo nadevamo v dresirno vrečko in nabrizgamo v kozarec, tako da pokrijemo dno, vložimo v kozarec maline in borovnice, spet brizgamo kremo, vložimo borovnice, spet prekrijemo s smetano ter na koncu okrasimo.

## Pomarančna skutna rezina s pomarančno omako

### Potrebujeemo

- 250 g mehke mastne skute
- 80 g kristalnega sladkorja
- vanilijev sladkor
- nastrgana lupina pomaranče
- 12 g želatine v listih
- 5 dl stepene sladke smetane

### Vanilijev biskvit

- 4 jajca
- 120 g kristalnega sladkorja
- 120 g moke

### Preliv za biskvit

- 1,5 dl sveže stisnjene pomaračnega soka

### Kandirane pomaranče za dekoracijo

- 2 pomaranči
- 200 g vode
- 250 g kristalnega sladkorja

### Pomarančna omaka

- 5 dl sveže stisnjene pomaračnega soka
- 40 g gustina

### Priprava

Skuto pretlačimo, sladkamo, dodamo vanilijev sladkor, aromatiziramo s pomarančno lupinico, dodamo stopljeno želatino in stepeno smetano. Zmešamo v rahlo kremo in nadevamo v model med biskvite, ki smo jih namočili s pomarančnim sokom.

### Biskvit

Kristalni sladkor penasto stepemo z jajci, ko nam masa trojno naraste, vanjo rahlo vmešamo moko. Mložimo v pekač in spečemo v pečici na 160 °C približno 35 minut. Če želimo biskvit obarvati, moki dodamo 25 g grenkega kakava v prahu.

### Kandirane pomaranče

Kristalni sladkor in vodo zavremo, vložimo na rezine narezane pomaranče ter jih počasi kuhamo približno 15 minut. Prepojene s sladkornim sirupom odcedimo, jih položimo na papir za peko in v pečici na 90 °C osušimo – ne preveč, da ne bodo preveč hrustljave; dovolj je približno 20 minut.

### Pomarančna omaka

Sveže stisjen pomarančni sok pokuhamo z rahlim vrenjem na 4 dl, vanj zakuhamo z delom soka zmešan gustin in prevremo. Po želji sladkamo.

Ohlajeno sladico narežemo na rezine, jo okrasimo s kandiranimi pomarančami in ponudimo s pomarančno omako.



## *Pohane kruhove šnite z limoninim skutnim žličnikom*

### **Potrebujemo**

- bel kruh
- skuta
- sirotka
- jajca
- kristalni sladkor
- vaniljev sladkor
- limona

### **Priprava**

Jajca z malo sirotke razžvrkljamo, v zmes pomočimo oblikovane rezine belega kruha in jih ocvremo v vroči ponvi. Lepo zapečene serviramo potresene s sladkorjem, poleg pa ponudimo skutni žličnik: med skuto vmešamo vaniljev sladkor, limonin sok in naribano limonino lupinico.



## *Sladoled*

### **Priprava**

Sirotko lahko uporabimo tudi kot nadomestek mleka pri izdelavi sladoleda. Ločimo dve osnovni pripravi. Najenostavneje pripravimo sladoled v stroju za miksanje, in to tako, da zmrznjenemu narezanemu sadju (banane, breskve, marelice ...) primešamo sladkor (po potrebi in želji) in sirotko. Osnovni recept za tako sladico je 35 dag sadja, do 50 g sladkorja (za bolj zdrav sladoled in naraven okus ga spustite) in do 1,5 dl sirotke. S časom miksanja vplivamo na velikost sadnih delcev. Sadno maso kot sladoled uživamo takoj po končanem miksanju. Vse, kar potrebujemo, je le zamrznjeno sadje, sirotko pa dodajamo vedno svežo in s tem poskrbimo za uživanje vseh njenih zdravih sestavin v polni meri.

Drugi način pa je, da del mleka, smetane in jogurta iz klasičnega recepta enostavno nadomestimo s sirotko, naredimo maso, jo zamrznemo in kasneje uživamo.





.....

Jeseni 2011 izide knjiga  
Daria Corteseja

## *dobrota je sirotka mlečna skrivnost*

V njej je predstavljena tako tradicija uporabe sirotke, skute in kisave v prehrani in za zdravilne namene kot možnosti tovrstne uporabe v današnjem času.

Obsežen del je namenjen receptom za pripravo jedi in pijač s sirotko, skuto in kisavo.

Knjigo lahko naročite na spletnem naslovu  
**[www.porezen.si/zalozba/](http://www.porezen.si/zalozba/)**

ali pisno na naslovu

**Založba Porezen,  
Pot na Zavrte 14, 5282 Cerčno.**

.....

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.55:637.142(083.12)

JEDI iz sirotke in skute : knjižica receptov / [besedilo Dario Cortese ... [et al.] ; recepti Robert Merzel, Dario Cortese in Antonija Ivančič ; uredila Tatjana Šalej Faletič ; fotografije Peter Domevšček, Dario Cortese, iStockphoto]. - Kobarid : Posoški razvojni center, 2011

ISBN 978-961-91603-7-4

1. Cortese, Dario 2. Šalej Faletič, Tatjana

255714816

# Jedi iz sirotke in skute

*Knjižica receptov*



## Recepti

Robert Merzel, Dario Cortese  
in Antonija Ivančič

## Besedilo

Dario Cortese, Peter Domevšček,  
Davorin Koren, Robert Merzel

## Uredila

Tatjana Šalej Faletič

## Jezikovni pregled

Špela Kranjc

## Izdal in založil

Posoški razvojni center,  
Trg svobode 2, 5222 Kobarid

## Fotografije

Peter Domevšček, Dario Cortese,  
iStockphoto

## Oblikovanje in tisk

Studio Ma3ca d.o.o.

## Naklada

1.000 izvodov

## Kraj in leto izdaje

Tolmin, marec 2011

## Knjižica je dostopna na spletni strani [www.prc.si](http://www.prc.si)

Za vsebino dokumenta je  
odgovoren Posoški razvojni center.

Dokument sofinancira  
tudi Občina Tolmin.

Ta dokument je nastal v okviru projekta  
"Sirarska skuta in sirotka -  
ohranjanje tradicije"  
ob finančni pomoči Evropskega  
kmetijskega sklada za razvoj podeželja.

Organ upravljanja Programa razvoja  
podeželja Republike Slovenije za obdobje  
2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo  
gozdarstvo in prehrano.