



Izbrani recepti
**Krompirjeve
jedi**

interSeme
vaš selektor
semenskega krompirja **10 let**

Spremna beseda



Ob desetem jubileju podjetja Interseme, smo za vas pripravili zbirko receptov v kateri so zbrani recepti, ki smo jih preizkušali in ustvarjali na naših predstavitvah ter tudi v sodelovanju z izvajalci poskusov. Knjižica je plod sodelovanja s pridelovalci, gostinci in kmetijskimi šolami v Sloveniji, ki so nam omogočile vpogled v lokalno pridelavo, z nami delile izkušnje in preizkušale recepte.

O podjetju Interseme

Kot specialisti za semenski krompir oskrbujemo trgovce in pridelovalce krompirja s strokovnimi informacijami in visoko kakovostnim semenom. Izbiramo najnovejše sorte, primerne za slovensko okolje, in tako podpiramo profesionalno, uspešno in trajnostno pridelavo krompirja. To so hkrati tudi sorte, ki na trgu zagotavljajo zdravo hrano in na mizo prinašajo okusen krompir. V domače okolje prinašamo svetovne dosežke in jih plemenitimo z lokalnimi izkušnjami.

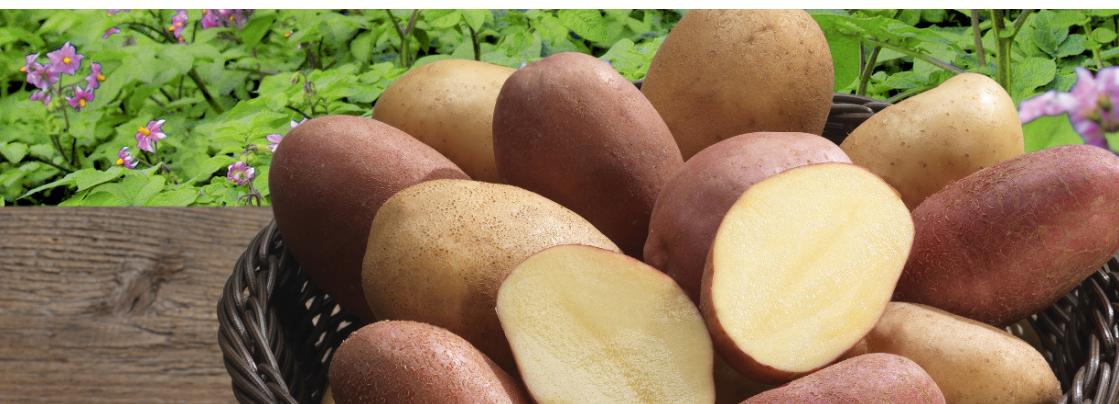
Miza se po krompirju pozna

V družbi obilja ima kulinarika velik pomen, saj je hrana postala eden glavnih užitkov, miza pa najbolj priljubljeno središče druženja. Krompir je na slovenski mizi že od nekdaj nepogrešljiv. V sodobni kulinariki ga uporabljamo na tisoč in en način, za vsako jed želimo imeti pravo sorto krompirja, njegova okusnost pa postaja najpomembnejši kriterij izbire.

Kulinarični tipi krompirja

Različne sorte krompirja so primerne za različne jedi, zato z natančnimi analizami ocenujemo jedilno kakovost krompirja. Na osnovi ocen presega, kuhanega ali ocvrtega krompirja, analiz notranje kakovosti gomolja, časa kuhanja in senzoričnih lastnosti so bili določeni različni kulinarični tipi, ki so v kuhinji odlično vodilo pri izbiri ustreznih sort krompirja.

V kulinarični tip A se uvrščajo tipi, ki so najbolj primerni za kuhanje v vodi ali pečenje v pečici in po obdelavi ostanejo kompaktni, **v tip B** se uvrščajo sorte, ki so po kuhanju primerno mehke, **v tip C** pa sodijo sorte namenjene cvrtju v olju. Nekatere sorte krompirja se hkrati uvrščajo **v dva kulinarična tipa, AB ali BC.**



Viri receptov:

Interseme, ZKG Krompir (Avtorja Kocjan Ačko, Goljat), Šolski center Šentjur, Biotehniška šola Šempeter, Biotehniška šola Ptuj, Biotehnični center Naklo.



Predjedi

Ajdov kruh s krompirjem in orehi

- 150 g krompirja
- 500 g ajdove moke
- 200 g ržene moke
- 370 g polbele moke tipa 850
- 50 g masla ali margarine
- 200 g orehovih jedrc
- 40 g kvasa
- 20 g soli
- približno 5 dl vode

*Primeren kulinarični
tip krompirja: B, BC*

Krompir olupimo, ga zrežemo in damo kuhati v malo vode (2 dl). Z vrelo vodo poparimo ajdovo moko in nanjo pretlačimo še krompir. Med mešanjem ohlajamo in dodajamo rženo moko in prvo količino (120 g) polbele moke, kvas, sol, raztopljeni maslo ali margarino in tekočino. Pustimo vzhajati. Testo se med vzhanjem precej razvodenji oz. postane mokro, zato imamo v rezervi še 250 g polbele moke, ki jo po potrebi dodamo testu. Zgnetenemu testu dodamo orehova jedrca, oblikujemo hlebčka, ju položimo na pomokan ali s papirjem za peko obložen pekač, pustimo vzhajati in pečemo pri 220 °C približno 25 minut.



- 500 g krompirja
- 80 g kuhané šunka
- 1 jajce
- 100 g ostre bele moke
- sesekljjan peteršilj
- muškatni orešek
- sol, mleti poper
- maščoba za cvrtje

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Krompirjevi žličníki (blejski ocvrtki)

Krompir skuhamo v olupkih in ga v olupkih tudi ohladimo. Ohlajenega olupimo, drobno naribamo, dodamo na drobne kocke narezano šunko, sesekljjan peteršilj, jajce, moko in začimbe, dobro premešamo, oblikujemo žličníke in jih ocvremo. Uporabimo jih za prilogo, kot samostojno jed ali kot toplo predjed.



- 0,5 dl vode
- 50 g masla
- 80 g ostre bele moke
- 2 rumenjaka
- 500 g kuhanega pretlačenega krompirja
- 150 g šunke
- 50 g praženih bučnih pečk
- sol
- olje za cvrtje

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Ocvrte krompirjeve kroglice z bučnimi pečkami

Vodo in maslo zavremo, dodamo moko in kuhamo toliko časa, da se masa ne prijema več posode. Med ohlajanjem (še dokaj topli masi) primešamo rumenjaka, skozi tlačilko pretlačen krompir, na kockice narezano šunko, sesekljane pražene bučne pečke in sol. Iz ohlajenega testa oblikujemo kroglice premora približno 2,5 cm in jih ocvremo v vročem olju.

Pečena krompirjeva juha

- 4 - 5 srednje velikih krompirjev goveja juha ali jušna osnova
- paprika v prahu
- drobnjak
- sol, mleti poper

Primeren kulinarični tip krompirja: A, AB

Krompir olupimo, narežemo na kocke in ga solimo. Specemo ga v pečici na 200 °C do zlatorumene barve. Medtem si pripravimo jušno osnovo. Pečen krompir vzamemo iz pečice in mu med mešanjem s paličnim mešalnikom, počasi dodajamo juho, da dobimo željeno teksturo. Namesto paličnega mešalnika, lahko uporabimo cedilo, skozi katerega z žlico pretlačimo krompir. Na koncu začinimo s poprom, papriko v prahu in dekoriramo z drobnjakom.



- 600 g krompirja
- 80 g kraškega pršuta
- 100 g paradižnika
- 100 g sveže paprike različnih barv
- 50 g bučk
- 50 g stebelne zelene
- 50 g mlade čebule
- sesekljan česen
- peteršilj, origano in bazilika
- 1,5 dl deviškega oljnega olja
- 1 dl kraškega terana
- vinski kis
- sol, mleti poper

Primeren kulinarični tip krompirja: A, AB



Kraška krompirjeva solata

Paradižnik, papriko, bučke, stebelno zeleno in mlado čebulo očistimo, operemo in narežemo na zelo drobne kocke, dodamo sesekljan česen, peteršilj, origano in baziliko, dolijemo olje, vino, po okusu malo kisa, solimo, popramo, dobro premešamo in dodamo kuhanemu, na krhlje narezanemu krompirju. Solato obložimo s tankimi rezinami kraškega pršuta.

Glavne jedi

Beločrnijski Matevž

- 500 g krompirja
- 250 g rjavega fižola
- 80 g čebule
- 100 g zaseke ali ocvirkov z mastjo
- sol, mleti poper

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Fižol preberemo, operemo in pustimo namočenega vsaj osem ur, nato ga skuhamo. Olupljen in narezan krompir skuhamo v slani vodi, vodo odlijemo, dodamo na zaseki zlato rumeno prepráženo čebulo in kuhan fižol s polovico fižolovke. Vse skupaj zmečkamo, da dobimo gostoto pire krompirja, po potrebi dolivamo fižolovko, poudarimo okus s soljo in poprom in ponudimo kot prilogo.



TESTO:

- 500 g krompirja
- 150 - 200 g ostre bele moke
- 2 jajci
- 50 g masla ali margarine
- 50 g sladkorja
- vaniljev sladkor
- limonina lupinica
- sol

NADEV:

- 12 polovičk marelic (svežih ali iz kom pota)
- sladkor po želji
- 40 g masla
- 20 g piškotnih ali krušnih drobtin
- mleti cimet

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Krompirjevi marelični cmoki

V olupkih kuhan krompir olupimo, pretlačimo, mu dodamo maslo ali margarino in ohladimo. Ohlajenemu krompirju primešamo jajci, moko, sladkor, vaniljev sladkor in limonino lupinico. Testo čim hitreje zgnetemo, razvaljamo, narežemo kvadrate in v sredino naložimo polovice marelic, povaljane v sladkorju, oblikujemo cmoke in jih vložimo v malo slano vrelo vodo. Ko priplavajo na površje, jih s penovko poberemo, zložimo v skledo ali na krožnike, prelijemo z drobtinami, prepraženimi na maslu, in potresemo z mletim cimetom. Marelice lahko zamenjamo z drugim sadjem (s slivami, breskvami, jagodami itn.).

- 600 g krompirja
- 200 g trgancev
(natrgano rezančno testo) ali rezančne krpice
- 150 g dimljene slanine
- 100 g kuhané klobase (ostanki pečenke ali suhega mesa)
- 80 g čebule
- 60 g svinjske masti ali olja
- sesekljjan peteršilj in majaron
- sol, mleti poper

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Grenadirmarš

Krompir v olupkih skuhamo, olupimo in narezemo na rezine. Testenine skuhamo v vreli slani vodi, jih odcedimo in pokapamo z oljem (da se ne sprimejo). Na maščobi prepražimo na kocke narezano slanino, na kolobarje narezano klobaso in dodamo sesekljano čebulo. Ko zarume ni, dodamo narezan krompir in ga nekaj minut pražimo (kot pražen krompir), primešamo kuhané testenine, začinimo z majaronom, peteršiljem, soljo in poprom, premešamo in ponudimo kot samostojno jed.



Krompirjevi štruklji s skuto in različnimi nadevi

- 500 g krompirja
- 150 g ostre bele moke
- 2 jajci
- 50 g masla ali margarine
- 50 g sladkorja
- vaniljev sladkor
- limonina lupinica

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

- 20 g skute
- 1 jajce
- 50 g sladkorja
- 100 g breskev
- iz komposta
- 300 g jabolk
- 50 g rozin
- 50 g sladkorja
- 40 g masla
- ali margarine
- limonin sok
- mleti cimet

V olupkih kuhan krompir olupimo, pretlačimo, mu dodamo maslo ali margarino in ohladimo. Ohljenemu krompirju primešamo jajci, moko, sladkor, vaniljev sladkor in limonino lupinico in testo hitro vgnetemo. Krompirjevo testo razvaljamo, premažemo s poljubnim nadevom in zavijemo v štrukelj. Štrukelj tesno zavijemo v naoljeno alu-folijo in skuhamo. Kuhamo v vreli vodi pokrito na blagem ognju 20 do 30 minut. Kuhane štruklje poberemo iz vode na pladenj in jih pustimo nekaj minut počivati, nato jih odvijemo, razrežemo in postrežemo s poljubnimi omakami in dodatki.

Skutni nadev z breskvami

Pretlačeni skuti primešamo jajce, sladkor in na kocke narezane breskve.

Jabolčni nadev

Na maslu ovenemo olupljena in na lističe narezana jabolka, pokapamo z limoninim sokom, dodamo sladkor, v rumu namočene rozine in mleti cimet.

- 200 g mletih orehov
- 60 g rozin
- 1 dl mleka
- 1 jajce
- 80 g sladkorja
- rum
- mleti cimet

Orehov nadev

Mletim orehom primešamo v rumu namočene rozine, mleko, jajce, sladkor, rum in mleti cimet.

Mlad krompir s parmezanom in baziliko

- mlad krompir
- olje
- grobo mleta sol
- sveža bazilika
- parmezan

Primeren kulinarični tip krompirja: A, AB

Pripravimo si količino glede na lakoto in število gostov. Gomoljčke operemo in posušimo, takšne naoljimo in jih damo v predhodno ogreto pečico na 200 °C. Pečemo približno 20 minut, da se kožica zlato rumeno zapeče. Ko je krompir pečen, ga solimo z grobo mleto soljo, serviramo in potresememo z naribanim parmezanom in drobno nasekljano baziliko.

Mlad krompir v solati

- mlad krompir
- mlada čebula
- svež drobnjak
- olivno olje
- kis

Primeren kulinarični tip krompirja: A, AB

Krompir operemo in skuhamo v olupkih. Ko je kuhan, še toplega olupimo in narežemo na tanke kolobarje. Dodamo narezano mlado čebulo, dolijemo olivno olje in okisamo. Po vrhu potresemo sesekljan drobnjak. Po želji lahko dodamo žlico majoneze, trdo kuhano jajce ali pa naribano kumaro.



- 7 velikih krompirjev
- 4 velike čebule
- 1 paprika-babura
- 1 - 2 paradižnika
- 3 žlice olivnega olja
- sol
- mleta rdeča paprika
- 1 glavica česna
- šetrnjak
- drobnjak

Primeren kulinarični tip krompirja: A, AB

Krompirjev golaž (veganski golaž)

Čebulo olupimo in drobno sesekljamo. V posodi z oljem čebulo počasi pražimo, da se zmehča, a neobarva. Papriko očistimo in zrežemo na kocke. Paradižnik olupimo in drobno narežemo. Česen olupimo in pretlačimo. Zmehčani čebuli primešamo papriko, paradižnik in česen. Med občasnim mešanjem počasi pražimo. Krompir olupimo, narežemo na kocke in dodamo v posodo. Posujemo z mleto rdečo papriko. Pražimo še 4 minute, potem pa sestavine zalijemo z vodo, ki naj pokriva krompir. Pokrito počasi kuhamo 2 uri. Sesekljan šetrnjak dodamo skupaj s soljo 15 minut pred koncem kuhanja. Manjši del krompirja pred koncem kuhanja pretlačimo, da jed zgostimo. Kuhan krompirjev golaž potresemo s sesekljenim drobnjakom.

Tolminska frika

- 40 dag krompirja
- 60 dag sira Tolminec
- 5 dag masti
- 4 jajca
- 2 vejici timijana

Primeren kulinarični tip krompirja: A, AB

Krompir olupimo, zrežemo na tanke lističe, solimo in spečemo na ogreti maščobi. Jajca ste pemmo in dodamo na koščke narezani sir Tolminec (lahko tudi nariban) ter narezani timijan. Z mešanico prelijemo krompir in premešamo. Ko jajca zakrknejo, obrnemo in spečemo še na drugi strani. Ponudimo kot priloga ali kot samostojno jed.

Prekmurski dödöli

- 5 - 6 srednje velikih krompirjev
- sol po okusu
- moka za zgostitev
- 2 srednje veliki čebuli
- svinjska mast
- kisla smetana

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Olupljen krompir narežemo na kocke in ga v slani vodi, ki naj sega dva prsta čez nivo krompirja, kuhamo do mehkega. Kuhanega zmečkamo kar v vodi, ki je ne odlijemo. Na blagem ognju med stalnim mešanjem dodajamo moko, dokler se jed ne zgosti. Jed mešamo nad ognjem, dokler moka ne nabrekne. Gosto maso raztrgamo v kosme in jo serviramo na krožnik ali v skledo. Na masti popražimo drobno rezano čebulo do zlato rumene barve. Zabelo polijemo preko dödölov in na vrh damo nekaj žlic kisle smetane. Ponudimo kot samostojno jed ali kot priloga k mesu, bograču in golažu.



Španska krompirjeva omleta

- 500 g krompirja
- 150 g paprike različnih barv
- 150 g paradižnika
- 100 g mlade čebule
- 6 jajc
- 100 g naribane mocarele
- sesekljan česen in peteršilj
- origano
- oljčno olje za peko
- sol, mleti poper

Primeren kulinarični tip krompirja: A, AB

Krompir narežemo na majhne kocke in ga v slani vodi skuhamo. V ponvi segrejemo oljčno olje, dodamo narezano mlado čebulo in poljubno narezano papriko. Pražimo toliko časa, da paprika zadiši, dodamo paradižnik, sesekljan česen, origano in odcejen kuhan krompir, solimo, popramo, primešamo stepena jajca in nariban sir, premešamo, da se jajčna zmes enakomerno porazdeli in počasi na blagem ognju pečemo omleto približno 5 minut na vsaki strani. Med peko po potrebi dodamo malo olja. Pečeno omleto razrežemo, potresememo s sesekljanim peteršiljem in ponudimo.



Krompirjeva tortilja s sirom

- 1 kg krompirja
- 1 čebula
- 8 jajc
- 100 - 150 g ovčjega ali poltrdega sira (npr. ementalec, gauda)
- 2 pesti češnjevega paradižnika
- origano
- 6 žlic olivnega olja
- sveža bazilika
- sol, mleti poper

Primeren kulinarični tip krompirja: A, AB

Olupimo krompir, ga narežemo na tanke rezine in počasi pečemo 10 minut v zelo veliki (široki) ponvi, v vročem olju na srednji temperaturi (lahko uporabimo tudi dve srednje veliki ponvi). Medtem večkrat premešamo. Med pečenjem narežemo čebulo na kolobarje, in jo dodamo h krompirju ter pečemo na srednji temperaturi skupaj z njim. Močno začinimo s soljo in poprom ter po želji z origanom. Zmešamo jajca, solimo in popramo ter prelijemo preko krompirjeve tortilje. Pečemo na manjši temperaturi, da se rahlo strdi. Pečico segrejemo na 200 °C. Paradižnik in sir narežemo na majhne kocke, zmešamo ter po želji začinimo s soljo, poprom in timijanom. Krompirjevo tortiljo posujemo s kockami sira in paradižnika ter na hitro popečemo v pečici dokler se sir ne stopi. Pred postrežbo tortiljo posujemo s sveže nastrgano baziliko.

Krompir, pečen v soli

- 8 srednje debelih krompirjev
- ca. 2 kg grobe soli
- timijan
- peteršil
- glavica česna

Primeren kulinarični tip krompirja: A, AB

V posodo za pečenje vsujemo polovico soli, naložimo opran, neolupljen krompir ter ga prekrijemo z ostalo soljo. Krompir mora biti popolnoma prekrit s soljo. Posodo pokrijemo ter na blagem ognju pečemo uro in pol. Ko krompir zadiši je pečen.

Krompir prerežemo na polovico, posujemo z zelišči in sesekljanim česnom ter ga ponudimo z olivnim oljem, gorčico, majonezo ali maslom.

Idrijski žlikrofi

TESTO:

- do 30 dag moke
- 1 - 2 jajci
- olje
- voda ali mleko
po potrebi

NADEV:

- 50 dag krompirja
- 5 dag maščobe
(prekajena slanina
ali ocvirki)
- 1 majhna čebula
- drobnjak
- majaron
- sol, mleti poper

**Primeren kulinarični
tip krompirja: B, BC**

Iz moke, jajc in vode ali mleka zamesimo testo, ki je mehkejše kot testo za rezance. Pustimo ga počivati pol ure. Tako pripravljeno testo tanko razvaljamo. Krompir skuhamo, olupimo in še toplega pretlačimo. Dodamo sol, maščobo, primešamo praženo čebulo in začimbe. Sestavine dobro premešamo in zgnetemo, da dobimo gladko zmes. Iz nadeva naredimo za lešnik velike kroglice, ki se polagajo na testo. Testo razrežemo na 5-6 cm dolge trakove. Na sredino traku položimo kroglice nadeva v razmiku 4 cm. Testo prepognemo čez kroglice, rob premažemo z jajcem, da se bolje sprime. Prerezemo prečno in robove stisnemo v ušesca. Zgoraj v vsakega vtisnemo vdolbinico, da žlikrof dobi videz klobuka. Idrijske žlikrofe stresemo v vrelo slano vodo ter premešamo. Ko se dvignejo in zavrejo, so kuhanji. Vzamemo jih iz kropi ter zabelimo z ocvirki. Ponudimo jih kot samostojno jed ali z mesnimi omakami.

Krompir v zevnici

- krompir
- kislo zelje
- sol
- ocvirkova mast
ali panceta

**Primeren kulinarični
tip krompirja: A, AB**

Krompir olupimo in zrezemo na večje kose, manjšega samo na polovičke. Damo ga v lonec, na krompir naložimo kislo zelje in osolimo. Zalijemo z vodo, da je pokrito in kuhamo, dokler krompir ni skuhan, na zunanjih strani pa ima še trdo skorjico. Potem vodo odlijemo. Pripravimo »zabelo«: mast z ocvirki, ali panceto, ki jih malo ocvremo in polijemo po krompirju in zelju.

Krompirjeve ladjice

- poljubna količina krompirja
- čebula
- mleto meso
- paradižnik
- paprika
- jajce
- kisla smetana
- nariban sir
- sol, mleti poper

*Primeren kulinarični
tip krompirja: A, AB*

Krompir operemo in ga vzdolžno prerežemo, nato ga izdolbemo, da dobimo jamico za naše mornarje. Za pripravo polnila, v našem primeru mornarjev, prepražimo čebulo, nato mleto meso, po želji dodamo še kakšen paradižnik ali na kocke narezano papriko, solimo, popramo in šele ko se masa ohladi, dodamo jajce ali dve, da poveže celotno maso. Z maso napolnimo ladjice in jih pečemo na 200 °C. Tik pred koncem pečenja mornarje v ladjicah prekrijemo s tanko količino kisle smetane in naribanim sirom, pustimo da se zapeče in še toplo serviramo.

Nasvet za pripravo: Pazimo, da izdolbemo maksimalno do enega centimetra, sicer se bo ladjica potopila. Če imate težave s stabilnostjo vaših ladjic v pekaču, si lahko pomagate z rešetko, pod katero postavite pekač, ki ujame morebiti prevrnjenega mornarja. Ladjice pa lahko založite kar z jedilnim priborom.



Pražen krompir na več načinov



- 1 kg krompirja
- 13 dkg čebule
- 5 dkg svinjske masti
- 0,3 dl tartufate
- ščep drobnjaka
- jušna osnova
- sol, mleti poper

*Primeren kulinarični
tip krompirja: B, BC*

Pražen krompir s tartufato

Srednje velik krompir skuhamo, ohladimo, olupimo in narežemo na tanke rezine. V ponvi razpustimo mast in na njej prepražimo sesekljano čebulo, da lepo zarumeni, dodamo krompir, posolimo, dobro premešamo ter počasi pražimo. Čas praženja je odvisen od količine krompirja. Proti koncu praženja v sredini krompirja napravimo luknjo v katere stresemo tartufato, jo na hitro popražimo in nato premešamo s krompirjem. Vse skupaj pražimo še 10-15 minut, posujemo s svežim ali suhim drobnjakom in postrežemo.



Pražen krompir s papriko

- 1 kg krompirja
- 13 dkg čebule
- 5 dkg svinjske masti
- 3 sveže paprike (rumena, zelena, rdeča)
- sladka in pekoča paprika v prahu
- jušna osnova
- sol, mleti poper

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Krompir skuhamo v olupkih, ga odcedimo, olupimo in narežemo na tanke rezine. V ponvi raztopimo mast in na njej popražimo sesekljano čebulo, da lepo zarumeni. Dodamo svežo papriko narezano na drobne kocke in popečemo. Ko voda izpari dodamo narezan krompir. Dobro premešamo, posolimo, dodamo poper, sladko in pekočo papriko v prahu ter počasi pražimo. Med praženjem zalivamo z jušno osnovno. Krompir dobro zapečemo.

Pražen krompir s pršutom in rukolo

- 1 kg krompirja
- 13 dkg čebule
- 5 dkg svinjske masti
- 5 dkg kraškega pršuta
- pest rukole
- jušna osnova
- sol, mleti poper

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Krompir skuhamo v olupkih, ga odcedimo, olupimo in narežemo na tanke rezine. V ponvi razpustimo mast in na njej prepražimo sesekljano čebulo, da lepo zarumeni, dodamo krompir, dobro premešamo in ga počasi pražimo. Čas praženja je odvisen od količine krompirja. Solimo in popramo. Proti koncu praženja na sredini ponve naredimo prostor na katerega stresemo na kocke narezan pršut. Premešamo pršut in počakamo, da nekoliko zakrkne (ne predolgo, ker lahko zagreni), potem ga umešamo med krompir. Na koncu krompir potresememo z narezano rukolo. Po potrebi krompir zalivamo z jušno osnovno.



PRAŽEN KROMPIR:

- 1 kg krompirja
- 13 dkg čebule
- 5 dkg svinjske masti
- 1 sveža paprika
- jušna osnova
- jušna osnova
- sol, mleti poper
- drobnjak

LIPTOVSKI SIR:

- žlici sesekljane čebule
- strok sesekljanega česna
- žlica masla
- 8 dkg suhe skute
- po 1/2 male žlice sladke in pekoče paprike
- noževa konica kumine
- 1/2 male žlice gorčice
- sol po okusu

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Pražen krompir z liptovskim sirom

Krompir skuhamo v olupkih, ga odcedimo, olupimo in narežemo na tanke rezine. V ponvi raztopimo mast in na njej popražimo sesekljano čebulo, da lepo zarumeni. Dodamo svežo papriko narezano na drobne kocke in popečemo. Ko voda izpari dodamo narezan krompir. Dobro premešamo, posolimo, počasi pražimo in zaliavamo z jušno osnovo. Za liptovski sir vse sestavine zmešamo v gladko maso, ki jo dodamo krompirju ob koncu praženja, premešamo in počakamo, da se krompir ogreje. Posujemo z drobnjakom.

Eksotičen pražen krompir

- 4 krompirji sorte Salad blau (vijoličen krompir)
- čebula
- dve žlici masti (svinjska/kokosova)
- 200 gr sira za žar ali rumena paprika ali piščančje meso
- drobnjak
- sol, mleti poper

Na masti prepražimo čebulo, dodamo skuhan in na lističe narezani krompir. Po želji dodamo prilog; na kocke narezani sir ali papriko ali koščke piščančjega mesa, solimo, popramo in dekoriramo z drobnjakom. Pri kuhanju moramo biti pozorni, da krompirja sorte Salad blau, ne kuhamo v preveč vode, da se nam ne razbarava in ga po kuhanju hitro pripravimo.

Pražen krompir s suhimi paradižniki in timijanom

- 1 kg krompirja
- 13 dkg čebule
- 5 dkg svinjske masti
- suh paradižnik
- ščep svežega timijana
- sol, poper
- jušna osnova
- sol, mleti poper

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Surov krompir olupimo in narežemo na tanke rezine. V ponvi razpustimo mast in na njej prepražimo sesekljano čebulo, da lepo zarumeni, dodamo krompir, posolimo, dobro premešamo in pokrijemo s pokrovko, da se krompir poduši. Ko krompir postane mehak, ga odkrijemo in ga počasi pražimo. Čas praženja je odvisen od količine krompirja. Proti koncu praženja v krompir dodamo, na kocke zrezan suh paradižnik, ki smo ga prej kakšni dve uri namakali v vodi, in nasekljan timijan. Premešamo in počakamo deset minut in krompir je pripravljen. Po potrebi krompir zalivamo z jušno osnovno.



TESTO (Krompirjevo sladko kvašeno testo):

- 500 g krompirja
- 200 g ostre bele moke
- 100 g mehke bele moke
- 20 g kvasa
- 2 jajci
- 80 g sladkorja
- 50 g masla
- vaniljev sladkor
- limonina lupinica
- sol
- 1 jajce za premaz

NADEV:

- 200 g rožičeve moke
- 200 g medu
- 100 g piškotnih drobtin
- 1 jajce

ZA POSIP:

- mleti sladkor

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Sladice

Kvašeni rožičevi štrukeljci

Olupljen kuhan krompir pretlačimo, mu dodamo maslo in ohlajamo. Mlačnemu krompirju primešamo jajci, sladkor, obe moki, sol, kvas, vaniljev sladkor in limonino lupinico. Segretemu medu primešamo rožičovo moko, piškotne drobtine in jajce. Testo zgnetemo, vzhajamo, razvaljamo v pravokotnik, namažemo z rožičevim nadevom, zavijemo v štrukelj, ki ga razrežemo na 6 cm dolge kose in položimo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko, ponovno vzhajamo, premažemo z razžvrkljanim jajcem in pečemo 25 min. v pečici pri 180 °C. Ohlajene potresememo s sladkorjem v prahu.



BISKVIT:

- 150 g krompirja
- 180 g sladkorja
- 4 jajca
- 60 g bele ostre moke
- 20 g gustina
- 80 g mletih orehov
- vaniljev sladkor
- limonina lupinica
- limonin sok
- pol vrečke pecilnega praška

NADEV:

- 80 g šipkove marmelade

ZA POSIP:

- mleti sladkor

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

- 1,2 kg krompirja
- 800 g domače sladke skute
- 8 jajc
- 100 g masla
- 3 dl sladke smetane
- 6 žlic bele mehke moke
- nastrgana limonina lupina treh limon
- 150 g vanilijevega sladkorja

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Krompirjeva torta z orehi

Tortni model, premera 20 cm, namažemo z maščobo in posujemo z moko, dno pekača obložimo s papirjem za peko. Rumenjake s polovico sladkorja penasto umešamo s stepalnikom, dodamo olupljen, kuhan in nekoliko ohlajen pretlačen krompir, moko, gustin, mlete orehe, pecilni prašek, vaniljev sladkor, limonino lupinico in sok. Stepen sneg iz beljakov in drugo polovico sladkorja narahlo zmešamo, maso vlijemo v model in pečemo pri 180 °C približno 30 minut. Ali je pečena, preizkusimo tako, da jo prebodemo z lesenim nabodalom, izvleči moramo suhega. Torto ohladimo, odstranimo model in jo prerežemo na dve plasti. Eno plast premažemo z vročo šipkovo marmelado, pokrijemo z drugo polovico, potresememo s sladkorjem v prahu, razrežemo in ponudimo.

Sladek krompirjev narastek

Krompir olupimo, skuhamo in ga zmešamo v pire z maslom, dodamo $\frac{1}{2}$ sladke smetane. Skuto pretlačimo in ji dodamo drugo polovico sladke smetane, ki jo stepemo. Jajca ločimo, beljake stepemo v sneg. Rumenjake, vaniljev sladkor in naribano limonino lupino stepamo, da naraste. V krompir primešamo zmes iz rumenjakov, skute in na koncu še sneg ter moko. Stresememo v pomaščen pekač in pečemo pri temperaturi 180°C.

TESTO:

- 200 g krompirja
- 200 g ostre bele moke
- 100 g suhega sadja (suhe slive in marelice, rozine in kandirane češnje)
- 100 g sladkorja
- 50 g mletih praženih lešnikov
- 80 g masla ali margarine
- 50 g čokolade v prahu
- 1 dl mleka
- 2 jajci
- 1 pecilni prašek
- maščoba in moka za pekač

PRELIV:

- čokolada za preliv
- sesekljani praženi lešniki za okras

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

- 400 g krompirja
- 80 g masla
- 3 jajca
- sol
- vanilijeva krema

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC



Lešnikova pita s krompirjem

Olupljen krompir kuhamo brez soli, skuhanega odcedimo, izparimo vodo in pretlačimo; še vročemu primešamo maslo ali margarino, dodamo moko, sladkor, pražene mlete lešnike, mleto čokolado, pecilni prašek, mleko in jajci. Testo s kuhalnico dobro premešamo in primešamo še na kocke v velikosti rozin narezano suho sadje. Maso vlijemo v pekač, ki smo ga namazali z maščobo in posuli z moko, jo poravnamo, postavimo v pečico, segreto na 180 °C, in pečemo 40 minut. Ohlajeno pito premažemo s čokoladnim prelivom in potresememo s prepraženimi, sesekljanimi lešniki.

Princeske iz krompirja

Krompir olupimo, narežemo in skuhamo. Kuhanega pretlačimo, mu dodamo 80 g stopljenega masla in tri jajce ter malo posolimo. Polnimo v vrečko za brizganje, nabrizgamo kupčke, za dno veče, kot pokrov pa manjše. Izdelek pečemo pri 220 °C, ohlajene polnimo z vanilijevou kremo. Lahko jih uporabimo tudi kot prilog k glavnji jedi vendar jih takrat polnimo s slanim sirovim nadevom ali pa jih sploh ne polnimo, ampak jih pred pečenjem posipamo s sezamom ali sončničnimi semenimi.

Rogljički s krompirjem in masлом

- 2 dl tople vode (35 °C)
- 20 g sladkorja
- 40 g svežega kvasa
- 500 g moke
- 400 g pretlačenega krompirja
- 250 g masla ali margarine
- 2 žlici olja
- čajna žlička soli

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

V topli vodi raztopimo kvas in sladkor, dodamo 2/3 moke, pregnetemo, dodamo 125 g margarine, ponovno pregnetemo, dodamo preostalo moko, pretlačen krompir in sol ter gnetemo tako dolgo, da dobimo gladko testo, ki ga premažemo z oljem. Pustimo ga počivati 5 minut. Razdelimo ga na tri dele in prvi del razvaljamo v krog, po katerem premažemo 50 g margarine. Postopek ponovimo z drugim delom testa in nato še zaključimo s tretjim delom, vendar po vrhu ne premažemo z margarino. Krog razvaljamo na tanko, razrežemo v trikotnike željene velikosti in zvijemo v rogljiček. Damo v pomaščen pekač in premažemo s stopljeno margarino ter rumenjakom. Vzhajamo in pečemo pri temperaturi 200 °C. Pečene še tople premažemo s preostankom stopljene margarine, pred zvijanjem jih lahko polnimo s poljubnim nadevom.





Krompirjeve "LANGAŠ" kroglice s karamelo

Krompir olupimo, narežemo na kocke in skuhamo. Še vročega pretlačimo in pustimo, da se ohladi. K ohljenemu krompirju dodamo moko. V manjšo posodo damo toplo mleko, v katerega razdrobimo kvas in žlico sladkorja. Pustimo nekaj minut, da vzhaja ter ga nato dodamo krompirju in moki. Dodamo še žlico olja in sol. Vse skupaj zamesimo in iz testa naredimo kroglice, ki jih pustimo vzhajati 5 minut. Medtem segrejemo olje za cvrtje. Kroglice poševno polagamo v vroče olje in jih cvremo do zlato rumene barve.

Prelijemo s karamelo, ki jo pripravimo po naslednjem postopku: sladkor v prahu damo v široko posodo. Pomembno je da se sladkor enakomerno raztopi. Posodo postavimo na zelo blag ogenj in topimo sladkor tako dolgo, da postane zlato rjave barve. Posodo vzamemo z ognja in dodamo maslo (ali margarino), ki smo ga predhodno narezali na majhne koščke, dobro premešamo in nato dodamo še sladko smetano, ki naj ima sobno temperaturo. Posodo postavimo nazaj, na zelo blag ogenj in vsebino neprestano mešamo, da dobimo lepo zlato karamelizirano zmes. Lahko se zgodi, da se v maso pojavijo grudice, vendar v takšnem primeru maso mešamo tako dolgo, da se grudice stopijo ali pa zmes precedimo skozi gosto cedilo.

SESTAVINE:

- 250 g krompirja
- 500 g moke
- 3 dl mleka
- 1 žlica sladkorja
- 5 dag kvasa
- 1 žlica olja
- sol
- olje za cvrtje

KARAMELA:

- 10 dag sladkorja v prahu
- 2 dl sladke smetane
- 3 dkg masla ali margarine

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Mehki čokoladni biskvitki s krompirjem in sezamom

- 4 jajca
- 2 veliki žlici medu
- 100 g sladkorja
- 440 g čokolade
- 200 g pretlačenega krompirja
- 200 g moke
- 80 g masla
- 3 zvrhane žlice temnega kakava v prahu
- 1 žlička pecilnega praška
- ščep soli
- sezam

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Stopimo čokolado in v stopljeno čokolado damo na lističe narezano maslo. Z metlico mešamo toliko časa, da se maslo lepo stopi in enakomerno poveže s čokolado. Čokolado nekoliko ohladimo, še vedno pa mora ostati lepo tekoča. Ko se čokolada haldi, penasto umešamo jajca z medom in sladkorjem. K jajcem nato dodamo čokolado in šele ko se masi povežeta, dodamo preostale sestavine. Masa bo precej mehka, tekoča, zato jo za dobro uro shranimo v hladilnik, da se strdi. Iz ohlajene mase oblikujemo kroglice v velikosti cca 2 cm in vsako takoj povaljamo v sezamu ter jo odložimo na papir za peko. Kroglice 8 minut pečemo v že ogreti pečici na 180 °C.



- 700 g krompirja
- 150 g sladkorja
- 70 g mandljev
- 20 g masla
- lupinica 1 limone
- sol
- 5 jajc
- smetana za stepanje
- želatina
- maslo
- drobtine

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

- 5 jajc
- 4 skodelice sladkorja
- 5 skodelic mletih orehov
- 5 skodelic mleka
- 2,5 skodelice olja
- 3 skodelice ostre moke
- 2 skodelici pretlače-nega krompirja
- 1 žlica pecilnega praška
- 5 žlic vanilijevega sladkorja
- 1 skodelica = 2 dl

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Krompirjev kolač z mandljimi

Krompir skuhamo in pretlačimo, da je brez grudic. Maslo stopimo dodamo sladkor in mandlje zmiksamo, ter dodamo na krompir. Dodamo nastrgano limonino lupinico in stepamo vsaj 10 min, potem postopoma dodajamo jajca. Pripravljeno maso vlijemo v pekač, ki smo ga predhodno premazali z maslom in posuli z drobtinami. Pečemo 60 minut na 180 °C. Ohlajeno premažemo s stezeno smetano, ki smo jo učvrstili z želatino, narežemo in postrežemo.



Biskvit z orehi

Jajca, sladkor in vanilin sladkor penasto stepamo. Dodamo pretlačen krompir in nežno premešamo. K temu dodamo mleko. Presejemo moko skupaj s pecilnim praškom in primešamo mlete orehe, in vse skupaj nežno vmešamo k prejšnjim komponentam. Na koncu še nežno primešamo olje. Maso damo v model in pečemo pri temperaturi 180 °C. Ohlajeno prelijemo z čokolado ali posipamo s sladkorjem v prahu.

Sirov narastek s krompirjem (cheesecake)



- 5 jajc
- 120 g bele čokolade
- 120 g kremnega sira
- 100 g pretlačenega krompirja

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Jajca ločimo, beljake stepemo v sneg; rumenjake, sir, pretlačen krompir in stopljeno čokolado pomešamo (vse sestavine naj bodo enake temperature). Na koncu primešamo sneg beljakov, damo zmes v model in jo pečemo pri temperaturi 180 °C.

Krompirjeve rezine

TESTO:

- 200 g krompirja
- 5 jajc
- 180 g sladkorja
- 100 g grobo mletih lešnikov
- žlička kakava

NADEV:

- marmelada

PRELIV:

- 100 g jedilne čokolade
- 2 - 3 žličke olja

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Beljake in rumenjake ločimo. Iz beljakov, polovice sladkorja in ščepca soli naredimo sneg. Rumenjake in drugo polovico sladkorja dobro zmiksamo ter dodamo kuhan, pretlačen krompir (najboljšo strukturo dobimo, če ga pretlačimo skozi cedilo), lešnike, kakav in dobro premešamo. Nazadnje v zmes previdno vmešamo še sneg. Model za torte obložimo s peki papirjem in vanj vlijemo pripravljeno maso. Pečemo na 190 °C 30 minut. Ohlajeno pecivo prerežemo in namažemo s poljubno marmelado, prelijemo pa s stopljeno čokolado.

Nasvet: za boljši okus rezine, lahko lešnike pred mletjem 30-60 minut pražite v pečici na 70 °C, da odstopi kožica in postanejo hrustljavi.

KRHKO TESTO:

- 600 g moke
- 300 g pretlačenega krompirja
- 600 g margarine
- 300 g sladkorja v prahu
- 3 jajca
- 4 g pecilnega praška
- 3 velike žlice vanilijevega sladkorja
- nastrgana limonina lupina

NADEV:

- 500 g pretlačenega krompirja
- 800 g pretlačene domače sladke skute
- 300 g sladke smetane
- 100 g vanilijevega sladkorja
- 200 g moke
- 6 jajc (ločimo)
- sok treh limon
- nastrgana limonina lupina štirih limon
- sladkor za posipanje

BELJAKOVA MASA:

- 6 beljakov
- 480 g sladkorja
- 3 vanilijevi sladkorji
- 12 velikih žlic gustina
- ščepec soli
- 3 žlice kisa

Primeren kulinarični tip krompirja: B, BC

Krompirjevo pecivo s skuto

Vse sestavine zgnetemo v testo in ga tanko razvaljamo na pekač. Rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor penasto umešamo in na koncu primešamo še nastrgano limonino lupino ter limonin sok. Skuto pretlačimo, ji primešamo krompir in sladko smetano ter dodamo rumenjakom. K zmesi nežno dodamo beljak, stepen v čvrst sneg, ki smo mu primešali moko. Vlijemo v pekač na testo in spečemo pri 180 - 200 °C. Ko je zlivanka že skoraj pečena jo prebrizgamo z beljakovo maso, potresemo s sladkorjem in na hitro zapečemo pri temperaturi 220 °C. Dobro je, da postrežemo toplo.



Foto utrinki

SODELOVANJA, PREDSTAVITVE, DNEVI KROMPIRJA ...

InterSeme
SPECIALISTI V KROMPIRJU

Ustvarjajmo
svet
krompirja
skupaj.



Krompir v zevnici (Ranomi)



Krompirjevi cekinčki (Arrow)



Pražen
krompir
(Constance)
s kranjsko
klobaso



Krompir, pečen v soli (Alouette)



Degustacija pečenega krompirja
sort Arizona, La Strada in Riviera



Različne vrste praženega krompirja (Salad Blau):
z drobnjakom / sirom za žar / rumeno papriko / piščancem



Pečen mladi krompir (Arrow)

Pražen krompir (Constance)
z akacijevim cvetom,
Biotehniška
šola Ptuj,
5/2019



Pečen (Constance)
in pražen krompir
(Manitou) s krom-
pirjevo solato
(Salad blue),
Šolski center
Šentjur, 8/2018



Sladek krompirjev narastek
(La Strada), Šolski center
Šentjur, 11/2017



Krompirjeva
rezina (Manitou)



Naše poskusno polje z 32 sortami v Sneberjah pri Ljubljani, 7/2020





INTERSEME - Podjetje za trgovino, proizvodnjo in storitve, d.o.o.
Tržaška c. 202, 1000 Ljubljana, Slovenija / Tel.: 01 256 57 22, 01 256 57 23
e-mail: info@interseme.si / www.interseme.si