

VINSKI VEČER V HIŠI V KULINARIKE NA GLAVNEM TRGU

V četrtek 13.11. 2014, smo razvajali brbončice v Hiši kulinarike in turizma, na Glavnem trgu v Novem mestu.

Glede na vlogo gostišča v dolenski prestolnici, je bil meni pričakovan.

Bajnofški zeliščni namaz na popečenem kruhu je otvoril večer. Namaz je bil bogatega okusa, katerega je dopolnil Cviček, dolenski posebnež.

Maslena muškatna juha je tipična sezonska jed, bogatega okusa in privlačnega videza. V kulinariki je muškatna buča najbolj cenjena. Buče nimajo izrazitega okusa, zato je zaželeno, da jih izdatneje začinimo. Kuharjem je to lepo uspelo in juha je pustila dober vtis.

Večer se je nadaljeval s pečeno postrvijo na sotirani zelenjavi z zeliščno omako z barvnimi njoki. Postrv je bila lepo zapečena in primerno začinjena. Njoki so vizualno dopolnili krožnik. Glede na barvitost, sem pričakovala tudi eksplozijo različnih okusov, in to je bilo tudi potrjeno. Zeliščna omaka je bila dobra, saj zelišča niso prikrija osnovnega okusa jedi. Primerno ohlajeno Trškogorsko belo vino se je odlično podalo k postrvi.

Glavni krožnik je klical po še enem hodu. Zvitek iz piščančjega bedra je bil lepo pečen in je ohranil sočnost. Nadev je bil krepak in letnemu času primeren. Kljub močnemu okusu slanine je tudi kostanj lepo prišel do izraza. Kljub vsemu, je bila priprava korektna, hruškov čips pa presenetljiv dodatek. Modra frankinja je vedno dobra izbira k težjim glavnim jedem.

Tris sladice se je bil zelo kreativen in kar je najbolj pomembno, nadvse okusen. Mousse iz ajdove kaše nas je pustil odprtih ust že ob gledanju šova »Gostilna išče šefa« in pravi užitek je bil to sladico dejansko poskusiti. Polsuhi kvintet se je lepo podal k sladici.

Vinski večeri bodo potekali vsak drugi četrtek v mesecu in zagotovo bomo tam tudi mi. Zato vas vabimo, da se nam pridružite in razvajate svoje brbončice z odličnimi izbranimi okusi skupaj z nami.

Andreja Kren