KRANJSKA KLOBASA

Ima bogato slovensko tradicijo in se ponaša z evropsko označbo kakovosti: Zaščitena geografska označba. Narejena je po izvirni recepturi iz svinjskega mesa najvišje kakovosti, katerega povezuje kvalitetna slanina. Začinjena je s poprom in česnom, polnjena v tanka svinjska čreva, nato pa oblikovana v pare katere povezuje lesena špila. Rahlo dimljen okus pa jo naredi edinstveno.

Kranjsko klobaso položimo v vrelo vodo in jo pustimo vreti 8 minut, nato jo odstavimo in serviramo.

Ponudimo samostojno z dodatkom hrena ali gorčice, žemljo, s kislim zeljem, enolončnico,… Lahko pa jo uporabimo v kulinaričnih specialitetah v različnih kombinacijah.