

Zagotovo lahko trdim, da je mežrli (ponekod mu rečejo mažrli) ena najbolj tipičnih koroških jedi, ki je do sedaj nisem našla še nikjer drugje. Večina se, ko jim razložiš, kaj mežrli je, ob tem namrdne, gre pa za zelo okusno jed, ki jo, pohvala, najdemo tudi v nekaterih koroških gostilnah, zadnje čase pa jo lahko naročite tudi pri nekaterih mesarjih.

Sama ga še nisem delala nikoli, ga pa pripravlja Mama Zinka in to tako odličnega, da ga vedno naredi par kil, saj le-ta potem roma v domove sorodnikov in prijateljev. Ponavadi ga pripravi za kakšen praznik in ker je vikend minil v znamenju Jožefovega, ga je seveda pripravila za Ata Jožeta. Bil je tako dober in zmazali smo vsega tako hitro, da nimam fotografije pečenega, ampak samo v surovi obliki. Pa tudi tokratni recept bo malo drugačen, ker ga, kot sem že omenila, nikoli še nisem delala sama, Mama Zinka pa sestavin nikoli ne meri, saj ga dela, kot prava kuharica, po občutku, gre pa takole.

Telečjo drobovino (pri nas so to vedno samo telečja pljuča, lahko pa je zraven še srce - nekateri uporabijo tudi zmleto svinjsko glavo) skuhajte, nato pa ohlajeno zmeljite. Čebulo opražite na svinjski masti, na rezine narezan star bel kruh pa namočite v mleko. Nato zmešajte namočen kruh, jajca, majaron, sol, poper in opraženo čebulo, skupaj s pljučkami. Vse skupaj nadevajte v namazan pekač (mežrli naj bo visok vsaj 1 cm) in pečite v prej ogreti pečici približno 45 minut oziroma toliko časa, da dobi lepo skorjico. Če je premalo pečen je pocast, če pa preveč, je presuh. Tale naš je bil tako dober, da bi ga še angelčki jedli, če bi usta imeli.

Prispeval Vale
Sreda, 23 Marec 2011 18:09



[REDACTED]