

Recept za ješprenj – 'ješprej'

Ješprenj zvečer splaknemo z vodo (voda ne sme biti več motna) in ga čez noč namakamo v velikem loncu, vode pa naj bo 3 krat več.

Zjutraj vodo odlijemo in ga operemo.

Na maščobi prepražimo čebulo in narezan korenček.

Nato dodamo ješprenj in vse skupaj rahlo prepražimo.

Nato dolijemo vodo (razmerje 1:3) in kuhamo. Po nekaj časa kuhanja dodamo sol, (po želji lahko dodamo domačo zelenjavno začimbno mešanico ali jušno osnovo po želji lahko dodamo domačo zelenjavno začimbno mešanico ali jušno osnovo) in poper, lahko tudi krompir in fižol.

Ker se ješprenj (če je s krompirjem in fižolom se mu reče tudi ričet) zelo nakuha, je treba dolivati vodo, da se ne prismoči. Ješprenj je zelo okusen, če zraven kuhamo domačo klobaso ali kos prekajenega mesa. Pravimo, da v ješprenj mora stopiti 'svinja'. Klobaso ali prekajeno kračo lahko skuhamo posebej ter med kuhanjem zalivamo z to jušno osnovo. Prekajeno meso ali klobaso lahko na koncu zrežemo v ješprenj. Lahko jo pustimo tudi kar celo. V vsakem primeru je jed zelo slastna!

Pazimo samo, da jed ne bo pregosta, prežganja ne delamo!

Lahko pa po želji zgostimo. (Nekateri po okusu dodajo malo paradižnikove mezge ali paradižnikovega soka, vendar to ni del izvirnega suhokranjskega recepta) ...

Pa dober tek

In še modrost:

Najokusnejši ješprenj je običajno naslednji dan, ko se okusi povežejo in jed dobi svojo pravo polnost.