

PEGLANA KOBASICA KAFANA BOEM



Lava Tolstoja T.C. ATP lokal 15
Pirot 18300
Srbija

Telefon: +381 64 1151 278
Fax: +381 10 321 568

Pirotska peglana kobasica O NAMA Kafana BOEM u Pirotu počela je sa radom 1994. godine. Nastala je iz kioska brze hrane koji je radio punih 12 godina u periodu između 1989. i 2001. godine kada je zbog želje vlasnika da se maksimalno posveti radu kafane kiosk zatvoren. Od 1994. pa do današnjih dana punih 18 godina kafana stalno napreduje, više puta je renovirana i proširivala je svoje kapacitete. Pored ugostiteljstva bavimo se i proizvodnjom pirotske peglane kobasice "Boemske potkovice" po tradicionalnoj recepturi.

Peglanu kobasicu prodajemo ugostiteljskim objektima, prodavnicama etno hrane na raznim sajmovima hrane i pića i naravno gostima u našoj kafani. Naša vizija je da se trudimo da u svom poslu budemo svakoga dana sve bolji i bolji. Naša peglana kobasica "Boemska potkovica" dobitnik je mnogobrojnih nagrada na međunarodnim poljoprivrednim sajmovima. PEGLANA KOBASICA Ova vrsta kobasice je vrhunski specijalitet proizveden od najkvalitetnijeg mesa umešanog sa začinima.

Pretpostavlja se da potiče još iz doba Turaka. Za spravljanje peglane kobasice najčešće se koriste pažljivo odabrani komadi kozijeg, ovčijeg i junećeg mesa, odnosno "posne" vrste mesa. Ne koristi se svinjsko meso jer se lako i brzo kvvari, a drugi razlog je vezan za ishranu muslimana. Meso se odvaja od svih žila, masnoća, loja i drugih neželjenih primesa (samo najkvalitetnije meso), melje se i meša sa

začinima. Peglana mora biti ljuta ili najmanje diskretno ljuta, jer njena magija je baš

u ljutini, specifičnosti i različitosti ukusa. Kobasica se nakon punjenja vezuje u obliku slova U i suši na promaji.

[Pošeti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)