

17. 4. 2020

ČE ŽELIŠ VEČ...

Ob koncu tedna bi lahko skuhal kosilo ali večerjo:

Predlagam:

Prežganko, polpete, krompir z maslom in drobtinicami ter radič.

PREŽGANKA:

Za 5 oseb potrebujemo:

1 žlico masla
2 žlici drobtin
ščepec kumine
okrog 2 litra vrele vode
sol
1 jajce



Potek dela:

V posodi s širokim dnom raztopi maslo.

Dodaj drobtinice in kumino ter prepraži, da bo zlato rumeno. Pazi, da se ne prismoči.

Dodaj vodo in sol.

Posebej v posodi razžvrkljaj jajca in jih med stalnim mešanjem dodaj v vrelo juho. Pusti naj vre vsaj 5 minut, nato odstavi.

17. 4. 2020

KROMPIR Z MASLOM IN DROBTINICAMI

PRIPRAVI:

Krompir, sol, maslo, drobtine



POTEK DELA:

Na osebo olupi dva manjša krompirja. (odvisno od jedcev)
Zreži jih na enakomerne, manjše kose. Temeljito jih operi.
Daj jih v kozico, zalij z vodo, dodaj žličko soli in postavi na štedilnik.
Kuhaj do mehkega.
Ko je kuhan, v drugi posodi razpusti maslo. Dodaj žlico drobtin in jih mešaj, dokler rahlo ne zarumenijo.
Krompir odcedi in ga prelij z maslom in drobtinicami.

POLPETI

PRIPRAVI:

500 g mletega mesa
2 rezini belega kruha
1 jajce
3 stroke [česna](#)
olje
šopek [peteršilja](#)
žličko soli
mleko
drobtine



POTEK DELA:

Olupi česen in ga drobno sesekljaj.
Drobno sesekljaj peteršilj.
Kruh v skledi prelij s pol dl mleka.

17. 4. 2020

Dodaj meso, žličko soli in sesekljan česen in peteršilj.

Dodaj jajce in vse dobro premešaj.

Z žlico zajemi meso, oblikuj kroglico in jo povaljaj v drobtinah. Nekoliko jo splošči, da nastanejo polpeti.

Ocvri jih v vročem olju. Pečeni so zlato-rumeni.

RADIČ

Na osebo 5 dag radiča,
olje, kis sol in česen



Očisti radič in ga natrgaj na majhne koščke. Operi. Odcedi.

Olupi strok česna in ga zreži v radič.

V skodelici dobro razmešaj 3 žlice olja, 2 žlici kisa in žličko soli.

Prelij radič in ga rahlo premešaj.

Če imaš, lahko dodaš ohlajen krompir ali fižol ali kuhano jajce.

KAJ PA SLADICA?

Predlagam: ČOKOLADNI BISKVIT

PRIPRAVI:

skledo za mešanje testa
pekač za peko, peki papir

čokolado
marmelado

2 jajci
olje
mleko
moko
sladkor
pecilni prašek
kakav

17. 4. 2020



POTEK DELA:

Vključi pečico na 190 stopinj.

V skledo ubiješ 2 jajci.

Dodaš 14 ravnih žlic sladkorja, 13 žlic olja, 14 žlic mleka, 1 vaniljo, žlico kakava, 19 žlic moke in 1 pecilni prašek.

Dobro premešaš in uliješ v pekač.

Daš v ogreto pečico in pečeš 20 minut.

Vzameš iz pečice, streseš iz pekača. Ko se nekoliko ohladi, prerežeš na polovico po višini. Na prvo plast namažeš marmelado in pokriješ z drugo plastjo.

Premažeš s stopljeno čokolado in počakaš, da se dobro ohladi.

Razrežeš na koščke in ponudiš.