

FIŽOLOVA LAZANJA

SESTAVINE:

- DVE KONZERVİ FIŽOLA
- DVE KONZERVİ KORUZE
- BELI SIR
- BEŠAMEL
- MAKARONI ZA LAZANJO

PRIPRAVA:

V PEKAČ Z VISOKIM ROBOM POLOŽIMO PRVO PLAST MAKARONOV. ČEZNJE NAMEČEMO POL KONZERVE S FIŽOLOM IN POL KONZERVE KORUZE. NADROBIMO BELI SIR IN PRELIJEMO Z BEŠAMELOM. NALOŽIMO DRUGO PLAST MAKARONOV IN POSTOPEK ŠE DVAKRAT PONOVIAMO.

PEČEMO NA 180 STOPINJ CELZIJA.

PRIMERNO ZA VEČERJO.

SIROVA PICA

SESTAVINE:

- PELATI
- SIR
- MOZZARELA
- ORIGANO
- POL KVASA
- 400 DAG MOKE
- SOL

PRIPRAVA:

KVAS STOPIMO V POL KOZARCA VODE. ZMEŠAMO Z MOKO IN ZAMESIMO TESTO. V SKLEDI ZA VZHAJANJE GA POSTAVIMO NA SONCE. PUSTIMO VZHAJATI 45 MINUT. ROKE SI NAMAŽEMO Z OLJEM IN RAZPOREDIMO TESTO PO PEKAČU. NA TESTO NAMAŽEMO PELATI IN ČEZENJ POSUJEMO NARIBAN SIR. DODAMO ŠE MOZZARELO IN ORIGANO. PEČEMO V PREJ SEGRETI PEČICI PRIBLIŽNO 10 MINUT.

OKUSNA MALICA ZA VEČ LJUDI.

OKUSNI RECEPTI



PREIZKUŠENI DOMAČI RECEPTI.

KATJA JAGLIČIČ

MAKARONI MIX:

SESTAVINE:

- MAKARONI ŠKOLJKE
- 1 + $\frac{1}{2}$ SVEŽEGA PARADIŽNIKA
- 1 KISLA KUMARICA
- 1 KONZERVA KORUZE
- 1 + $\frac{1}{2}$ BUČKE
- BEŠAMEL
- PARADIŽNIKOVA OMAKA ZA MAKARONE (DOLMIO)

PRIPRAVA:

ZELENJAVO NAREŽEMO IN JO DAMO V GLOBOKI PEKAČ. POTEH MAKARONE KUHAMO V SOLJENI VODI PRIBLIŽNO 10 MINUT. MAKARONE ODCEDIMO IN JIH STRESEMO K ZELENJAVI. VSE SKUPAJ PEČEMO PRI 200 STOPINJAH CELZIJA 10-15 MINUT. PRIMERNO ZA VEČERJO, POSEBEJ ČE MAME NI DOMA IN KUHAJO OTROCI.