

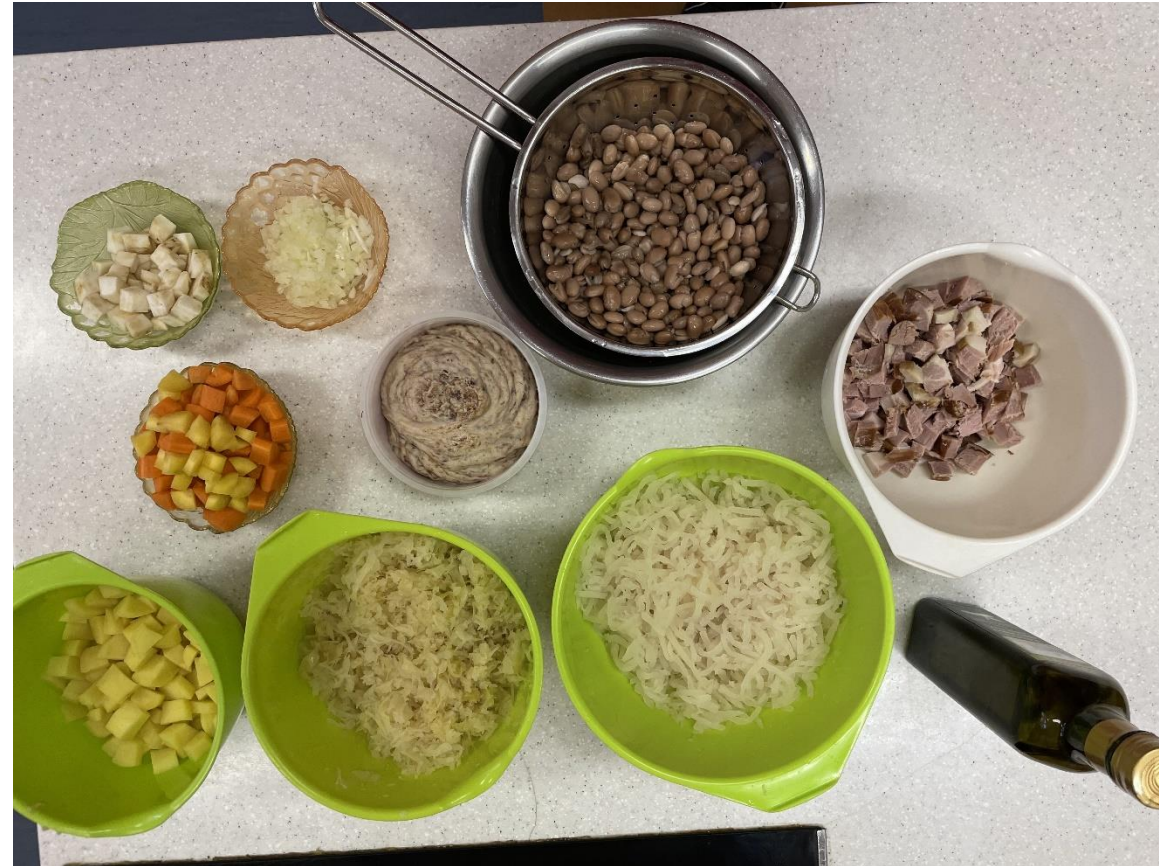
V TEDNU SLOVENSKE HRANE KUHAMO JOTO

OTROCI OTROKOM PRIPRAVIMO ZDRAV TRADICIONALEN OBROK

18. 11. 2021

SESTAVINE

- ½ kg kislega zelja
- ½ kg kisle repe
- ½ kg krompirja
- 3 korenčki
- 1 čebula
- zelena
- 400 g rjavega fižola
- ½ kg suhega svinjskega mesa
- ocvirkova mast
- sol
- poper
- kumina
- lovor



POSTOPEK PRIPRAVE

- Najprej smo vse sestavine pripravile, oprale, očistile, nastrgale in narezale (tudi zelje in repo).





- Nato smo v enem loncu kuhale korenje, zeleno in krompir, v drugem pa smo najprej prepražile čebulo, dodale meso, sol in poper.



- Dodale smo zelje in repo, zalile z vodo in dušile približno eno uro.



- Moke nismo dodajale, ampak smo kuhan krompir, korenje in zeleno pretlačile kot pire in ga na koncu dodale joti.



- Seveda pa brez ocvirkov kot dodatek joti ne gre.



DOBER TEK!



IN NA KONCU ŠE NAŠA EKIPIA KUHARIC ...



... IN ŠE Z MENTORICO ...

