

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Trifunovič

BORANJA Z ŽLIČNIKI



Sestavine za 10 - 15 oseb:

3 zelene fižole
1,5 kg mesa (goveje, svinjsko)
sveža zelenjava:
korenček, paprika, paradižnik
paradižnikov koncentrat
čebula
sladka paprika
šetrjaj, peteršilj
sol, poper

PRIPRAVA: Zelenjavo operemo in očistimo, narežemo na drobne koščke.

V večjo posodo damo pripravljeno mlado zeleno fižolo, solimo in počasi kuhamo. Dodamo narezano papriko in korenček. Na olju narahlo prepražimo nasekljano čebulo, pomokamo, dodamo sladko papriko, ter vse skupaj primešamo k zelenjavi. Dodamo še narezan paradižnik ali malo paradižnikove mezge, ter peteršilj. Solimo in popramo, ter kuhamo do mehkega.

Posebej pripravimo: zažvrkljana jajca, vanje vsujemo moko, dobro premešamo in naredimo žličnike, katere z žlico dodajamo v zelenjavo juho. Ko žličniki priplavajo na vrh so po kakšni minuti kuhani.

Dober tek!

