

# Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec in Suzana Panič

Prostovoljci: Srečko Ljeskovic, Andrej Trifunovič

## Bučkina omaka z mesom in pire krompirjem



### Sestavine :

#### za omako:

meso  
mlade bučke  
čebula  
česen  
kumina  
mleta sladka rdeča paprika  
olje  
lovorjev list  
sol, poper

#### za pire:

krompir  
mleko  
maslo, sol

### Priprava:

Čebulo, česen olupimo in narežemo na drobno. Mlade bučke dobro operemo in naribamo na lističe.

Meso narežemo na drobne koščke in skupaj s čebulo počasi prepražimo, dodamo česen, lovorjev list, sol, poper, vegeto, mleto papriko in zalijemo z vodo. Počasi pokrito dušimo in sproti dolivamo vodo. Kuhamo tako dolgo, da je meso primerno mehko.

Posebej olupimo in operemo krompir. Prerežemo na polovico, damo v lonec, dolijemo vodo in solimo. Ko je krompir kuhan, odlijemo vodo. Dodamo malo mleka in masla. Skupaj zmečkamo in naredimo pire.

Postrežemo na krožnik bučkino omako in krompirjev pire.



Dober tek!