

JEDI V NOVI PREOBLEKI

Recepti za jedi iz hrane, ki ostane.



Recepte so zapisali učenci, njihovi starši, stari starši in učitelji.

Šmarje pri Jelšah, januar 2019

Brizici na pot...

Pisanje z roko in kuhanje? Kako gre pa to dvoje skupaj, bi se hitro sprašali. A kaj hitro bi našli kaj skupnega. Pri stojem so pomembne spetne roke, natančnost, čista delovna površina... Recepti na listu, v zvezku ali kuharski knjigi, samor lahko med kuhanjem vsak trenutek pogledaš, imajo posebno vrednost. Posebej dragoceni pa so recepti, napisani z roko in opremljeni s pripombami, npr. da je manj sladkorja, odlični recept, recept dobila od...

V preteklem šolskem letu smo skupaj s koordinatorkama projektov Odgovorno s hrano in Glava mi za tjavendan prišle na idejo, da bi se povezali še s pobudo Radi pišemo z roko, ki ji je tudi letos namenjen kar cel teden.

Dejstvo, da nato leto zaznamo ogromne količine hrane, nas je nagovorilo, da o tem na različne načine ozavščamo tudi naši učence, zato smo k sodelovanju povabili njih in meda vas, spodbujamo starši in stari starši, da nam /jim pri tem pomagate. Verjetno se spomnite, da so vas otroci in mladi lani nekaj med šolskega leta spraševali, ali poznate kakšen recept za jed, v kateri ste uporabili ostanki hrane ali rešili reševine, ki jih v vaši družini ne marate preveč in najpogostejše odločajo na broznicah ali celo komaj v smeti.

Izbirali smo pravo bogastvo različnih receptov in idej, ki so pokukale izra, sten domačih kuhinj in ušle luč sveta v tej priročni brizici. Dragocene ideje in izkušnje so se združile v vrednotami medgeneracijskega sodelovanja, ki odziva spodbujanje v največjem pomenu besede -

do hruane, znanja in drug do drugega.

Pa dober tek!

thy happy
Majda Dima Iglic
Monika Javornik

KAZALO:

MESNI NAMAZ	2
KRUHOV NARASTEK	2
DROBTINE.....	2
GOVEDINA V SOLATI	2
PALAČINKE	2
JUHA IZ OSTANKOV	2
PRAZOLIO	2
S (STARIM) KRUHOM DO DOBROT.....	2
KRUHOVA RULADA.....	2
KRUHOVI CMOKI	2
RIŽEVE KROGLICE Z MOCARELO	2
KAM Z GOVEDINO IZ JUHE	2
MESNA SOLATA	2
MESNI NAMAZ	2
GOVEDINA V SOLATI	2
PRAZOLIO	2
MESNI POLPETI.....	2
KAM Z GOVEDINO IZ JUHE	2
KUHANA GOVEDINA IZ JUHE	2
KROMPIRJEVI POLPETI IZ PIRE KROMPIRJA.....	2
OCVRTKI	2
KRUHOV CMOK	2
POPEČENE REZINE KRUHA	2
KROMPIRJEVI SVALJKI	2
RIBJI NAMAZ.....	2
JED IZ OSTANKOV PIRE KROMPIRJA	2
KROMPIRJEVI SVALJKI	2
KRUHOVI CMOKI	2
RIBJI NAMAZ.....	2
KROMPIRJEVI SVALJKI	2
ZELENJAVNO RIŽEVE KROGLICE Z MOCARELO	2
ŠPINAČNI ŠTRUKLJI	2
POPEČENE REZINE KRUHA	2
OSTANKI PALAČINK	2

MESNI NAMAZ

Sestavine:

25 dag KUHANE PUSTE GOVEDINE (LAHKO TUDI
MESO PEČENKE ALI PEČEN PIŠČANEC)

2 TRDO KUHANI JAJCI

4 KISLE KUMARICE

10 dag MAJONEZE

2 ČAJNI ŽLIČKI GORČICE

POPER

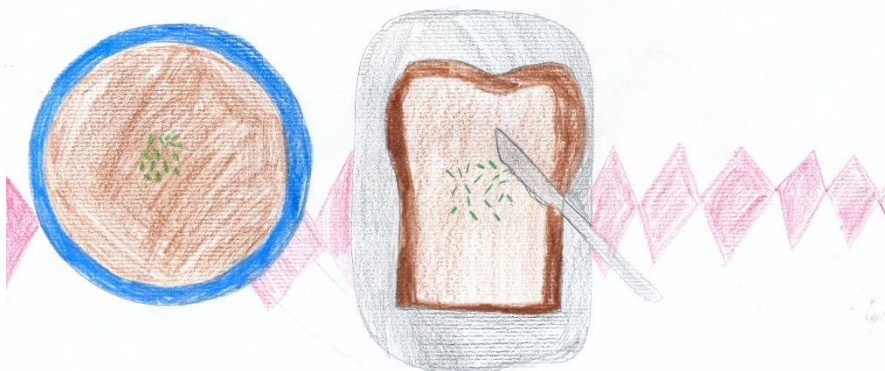
SOL

Postopek:

Meso zmeljite, dodajte trdo kuhani jajci, kisle kumarice in še enkrat zmeljite, da dobite gladko maso. Vanjo zmešajte še majonezo, gorčico ter dodajte sol in poper po okusu. Namaz lahko okrasite s kislimi kumanicami in majonezo.

Namaz namazite na rezino kruha.

DOBER TEK!



KRUHOV NARASTEK (Andrea)

(za 4 osebe)

ČAS PRIPRAVE: 30 MINUT

ČAS PEKE: 40 MINUT

TEMPERATURA PEČENJA: 180° - 200° C

ZAHTEVNOST: ●○○○○

SESTAVINE: 600 g ŽEMELJ ALI TOASTA ALI BELEGA KRUKA
ALI FRANCOŠKE STRUČE (STARE VSAJ 1 DAN)

- 1 LITER MLEKA

- 5 JAJC

- 4 ŽLICE SLADKORJA + SLADKOR V PRATU

- 1 VANILI SLADKOR, 1 ŠČEP SOLI

- 1 1/2 KG SKUTE, 1 KISLA SMETANA

- 7 JABOLK, CIMET PO OKUSU

- 2 DCL SLADKE SMETANE (PO ŽELJI)

- ROŽINE (PO ŽELJI), MASLO ZA PEKAČ

KRUH NAREŽEMO NA 1 CM DEBELE REŽINE, V SKLENI
STEPAMO 2 JAJCI, 6 DCL MLEKA, VANILI SLADKOR
IN ŠČEP SOLI. SKUTO ZMEŠAMO Z 2 ŽLICAMA
SLADKORJA IN POLOVICO KISLE SMETANE, PO ŽELJI
DODAMO ROŽINE. JABOLKA OLUPIMO, NARIBAMO
IN DODAMO 2 ŽLICE SLADKORJA TER CIMET.
V USTREZNO VELIK PEKAČ (NAMAŠČEN Z MASLOM)
POLAGAMO REŽINE KRUKA, NA HITRO NAMOČENE
V ZMES MLEKA IN JAJC. NA PRVO PLAST KRUKA
DODAMO SKUTINO MASO, POKRIVAMO Z DRUGO PLASTJO
NAMOČENEGA KRUKA, DODAMO NARIBANA JABOLKA,
TER PREKRIJAMO Z PREOSTALIM NAMOČENIM
KRUKOM. VSE SKUPAJ DOBRO PRELIJAMO Z ZMESJO
4 DCL MLEKA, 3 JAJC IN SLADKE SMETANE (PO ŽELJI),
TER DRUGE POLOVICE KISLE SMETANE.
PEKAČ POSTAVIMO V SEGRETO PEČICO TER PEČIMO
DO ZLATO RUMENE BARVE. PRED POSTREŽBO
POSUJAMO Z SLADKORJEM V PRATU. DOBER TEK 😊

DROBTINE

Pripravimo jih iz ostankov belega in polbelega kruha. Kruh razrežemo na tanke rezine in jih dobro pomisimo. Nato pa zmeljemo ročno z mlinčkom za suhe ali pa sekjalnikom. Popravimo jih v posodo s pokrovom.

KRUHOVA ROLADA (CMOKI)

Ostanki belega ali polbelega kruha razrežemo na majhne kocke. Posebej preprožimo s čebulo in jo dodamo h kruhu. Dodamo malo popra, sesekljani peteršilj, muškadni oršček in po potrebi čisto malo soli. Potem nastopimo dve jofci in malo mleka tu prelijemo preko mešanice. Rahlo premešamo in potrosimo z malo žlica moke. Še enkrat premešamo in oblikujemo cmoke, ali pa še ložje, ki morajo oblikujemo v podolgovato štnico, ki jo zovijemo v ali folijo. Kuhamo v slani vodi približno 20 minut.

MAR KŠEPIĆ ^{DEBERTEK} 4.C

Beyant Romano

GOVEDINA V SOLATI

To r medeljo po kosilu ostane govedina, ki smo jo kuhali v juhi, jo lahko uporabimo za dobro sočno solato.

Hladno govedino moramo na tanke lističe, dodamo narezano čebulo, paradižnik, popriko, lahko tudi tudi kuhano jaja. Posolimo, popraimo, začimimo z oljem (bučno je bolj) in kisom. Tse skupaj zmešamo v skledi in postrežemo.

Dobro tuk

Bugant Romona



PALAČINKE

- ČE TI OSTAJEJO PEČENE PALAČINKE,
- LAHKO IZ NJIH NAREJIS SLUTINE PALAČINKE
- V PEČICI.

• ZA 4 OSOBE

NADEVI; 500 g SMETANE

- 2 dcl KISLE SMETANE

- 1 VANILIJ SLADKOR

- 2 JAJCA

- SLADKOR PO OKUSU

- 2 ŽLICE ČOKOLADE V PRAHU

- ZMEŠAMO SMUTO, KISLO SMETANO, VANILIJ
- SLADKOR; JAJCE, SLADKOR IN ČOKOLADO.

- VSAKO PALAČINCO NAMAŽEMO Z NADEVOM. CCA.
- 8 KOM.

• PRELIV:

- 1 dcl KISLE SMETANE

- 1 JAJCE

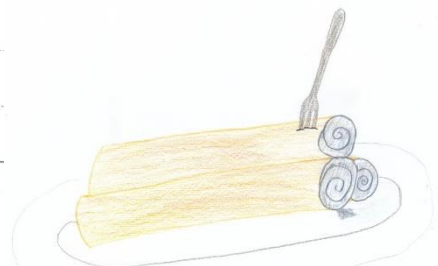
- SKUPAJ ZMEŠAMO KISLO SMETANO IN JAJCE.

- NADENAVE PALAČINKE NALOŽIMO V PEČAC IN PRELIVEMO Z PRELIVOM.

- DPAHO V PEČICO, OGRETO NA 180°C . PEČENHO

- PRIBLIZNO 30 MIN, OŽIROMA DOKLER PALAČINKE
- NISO NA VRHU LEPO RYAVE.

DOBRO TUK!



JUHA IZ OSTANKOV

Kadar pripravljamo piščanca za peko, mu navadno porežemo odvečno maščobo konce perutničk, vrat in kakšen kos kože, nemalokrat pa v piščancu najdemo drobovino (jetra, želodček, srček). Sicer jih kupimo. Vse te obveznine in drobovino uporabimo za dobro juho, oz. celo obaro.

- lipane obvezke damo kuhat v dober liter hladne vode.
- Dodamo nekaj rezin pečene čebule,
- na majhne kočke narezano korenje,
- svežo papriko
- malo zelja ali dve bučki in
- krompir za dva.
- Dodamo še peteršilj (v šopku, kasneje ga odstranimo). Ali narezanega.
- paradižnik,
- solimo in začnimo z muškato, oreškom. (Mogoče jušno kocko).

Kuhamo pol ure.

Če imamo jetra lahko naredimo jetrne cmocke: Jetra pretlačimo z vilicami, dodamo jajce in dve žlici drobtin ter

DOBRO PREMESAJO.

Z žlico oblikujemo cmocke in jih zakuhamo v juho. Po mojem bi lahko na koncu (po odstranitvi čebule in paradižnika) s paličnim meš. delno zmečkali juho, da je rahlo kremasta. PO ZELJI!

Zdenka Kone

PAZOLIO

Zavitek iz ostankov govedine
in pora

- 300-400g govedine
- 300-400g pora
- 2 jajci
- 500g vlečenega testa
- sol, olivno olje
- ostale začimbe po okusu

Kuhano govedino drobno seskljamo in jo prepražimo na olivnem olju. Pot natožemo na kolobarje, solimo in dušimo toliko časa, da por upade.

Ohlajeni masi dodamo 2 jajci.

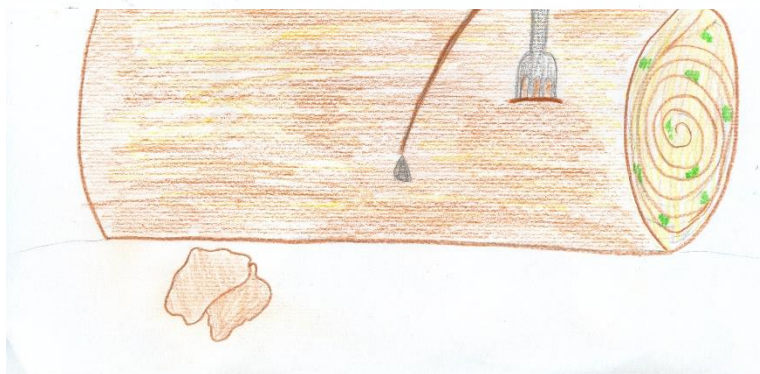
Maso premešamo po testu.

Zavijemo in polagamo v obroč, 2 olivnim oljem pomastim pekač, od zunanjega roba proti sredini.

Testo premešamo z mešanico olja in mineralne vode.

Pecemo v ogreti pečici 200°C 30 minut, oziroma toliko časa, da rahlo porjavi.

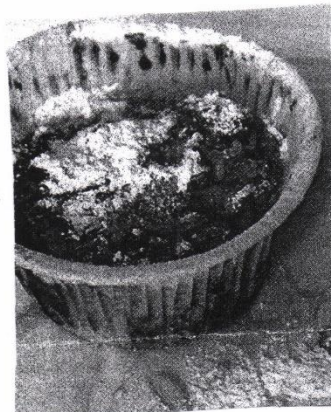
NINA IPAVEC



S (STARIM) KRUHOM DO DOBROT

BERAČEVA TORBA

4 kosi starega kruha
3 ali 4 jabolka
sladkor po okusu
cimet
limonina lupina
2 del kisle smetane
3 jajca
masčoba za pekač



1. Kruh nareži na majhne kocke in jih zmešaj z naribanimi jabolki, sladkorjem in limonino lupino.
2. Posebej zmešaj kisko smetano in jajca ter umesaj v kruhovo maso. Dosladi kaj in potrosi s cimetom (okus).
3. Z maso napolni posodice primerne za pečico in jih peči 20 min pri 170°C.
4. Izvini jih na krožnik, prelij z medom in dodaj sladko smetano.

Posodice iz podobne mase kot alu folija, se verjetno dobijo v spec. trgovinah. So iz bolj trdega materiala (kot srebrni pladnji) za narezke za enkratno uporabo. Licer pa kar v pekač in se reže na kocke.

Zdenka Horze

KRUHOVA RULADA

KRUHOVA RULADA

Kruh, ki se je že začel sušiti, lahko uprizlimo t. ga
„predelamo“ v kruhove omake ali rulado.
Pri njej pripravljamo slednje.

Kruh natičemo na loče, ali pa ga kar narežemo. Čet
prelijemo mleko, da se zmehča. Dodamo jajce, smet kremo,
popramo in dodamo še sušni peteršilj.

Maso nato oblikujemo v rulado, ki jo olajemo v
folijo za živila, in jo kuhamo v slani vroči vodi približno
15-20 minut.

Kruhova rulada se odlično poda k golažu, zrezkom v omaki...
Če se ne potrebujemo takoj, jo lahko (sušno) tudi zamrzujemo.

Pa dober tek!

Nasta Kramperček Šuc

Kruhovi cmoki

Kruh zdrobimo na kose,
polijemo z vročim mlekom,
dodamo na olju prepraženo čebulo, petersilj,
jajce in sol.
Premešamo in oblikujemo krogle.
Kuhamo 10 minut.
Dober tek!

Jan, 2.c

ZELENJAVNO RIŽEVE KROGLICE Z MOCARELO

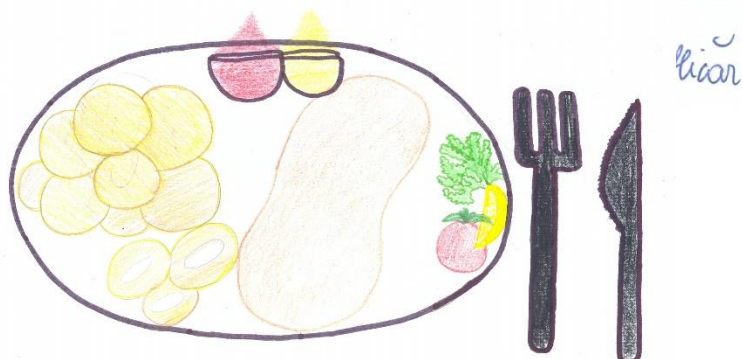
Istovrne:

- večja skodelica zelenjavnega riža
- moka
- 2 jajci
- mini mocarele
- drobtine
- olje na cvrtje

Postopek

Riž iz zelenjave, ki nam je ostal od prejšnjega dne oblikujemo v kroglice, v katere smo zmešali jajce.
V sredino kroglice damo mini mocarelo.
Kroglice paniramo. Najprej moka potem jajce in na koncu še drobtine.
Olje segrejemo na primerno temperaturo in jih ~~talato~~ rumeno ocvremo.
Jed ponudimo s paranim omakom.

ZALA GRACNAR - 4. A



KAM Z GOVEDINO

IZ JUHE

sestavine

- kos kuhane govedine
- rezina kruha
- malo mleka
- sesekljana čebula
- moka
- jajca
- droptina za paniranje
- olje za cvrtje

Govedino zmeljemo ali
sesekljamo v sekljalniku, ji
dodamo prepraženo čebulo in
v mleko namočen in ožet kruh,

MESNA SOLATA

HRANA NI ZA "TJAVENDAN"

Stor recept: mesna solata -
"esihflajš"

Ostanek gorejega mesa, ki se je
kuhal za gorejo juho.

Meso narežemo na tanke koščke,
dodamo:

- narezano čebulo,
- malo česna,
- narezane trdo kuhane jajce,
- sol,
- poper,
- kis zmšan z moko,
- bučno olje.

Dober tek!



Urhona babi
Zinka

MESNI NAMAZ

Sestavine:

25 dag KUHANE PUSTE GOVEDINE (LAHKO TUDI
MESO PEČENKE ALI PEČEN PIŠČANEC)

2 TRDO KUHANI JAJCI

4 KISLE KUMARICE

10 dag MAJONEZE

2 ČAJNI ŽLIČKI GORČICE

POPER

SOL

Postopek:

Meso zmeljite, dodajte trdo kuhani jajci, kisle kumarice in še enkrat zmeljite, da dobite gladko maso. Vanjo vmešajte še majonezo, gorčico ter dodajte sol in poper po okusu. Namaz lahko okrasite s kislimi kumaricami in majonezo.

Namaz namazite na rezino kruha.

DOBER TEK!

Judita Cajzer Bratlić

GOVEDINA V SOLATI

To v nedeljo po kosilu ostane govedina, ki smo jo kuhali v juhi, jo lahko porabimo za dobro sočno solato.

Ohladno govedino morčemo na tanke lističe, dodamo narezane čebule, paradižnik, popriko, lahko tudi trdo kuhano jajce. Posolimo, popraimo, začimimo z oljem (bučno je bolj) in kisom. Tse skupaj zmesamo v skledi in postrežemo.

Dobro tuk

MARK ŠEPIC 4.C. Bugant Romang

PRAZOLIO

Zavitek iz ostankov govedine
in pora

- 300-400g govedine
- 300-400g pora
- 2 jajci
- 500g vlečenega testa
- sol, olivno olje
- ostale začimbe po okusu

Kuhano govedino drobno sesekljamo in jo prepražimo na olivnem olju. Por mamežemo na kolobarje, solimo in dušimo toliko časa, da por upade.

Ohlajeni masi dodamo 2 jajci.

Maso pramažemo po testu.

Zavijemo in polagamo v obročel, 2 olivnim oljem pomastim pekač, od zmanjša roba proti sredini.

Testo pramažemo 2 mešanico olja in mineralne vode.

Pecemo v ogreti pečici 200°C 30 minut, oljoma toliko časa, da rahlo porjavi.

NINA IPAYEC

MESNI POLPETI

MESNI POLPETI

- goveje meso iz juhe
- čebula
- jajce
- kruh
- mleko
- moka
- začimbe

Meso zmeljemo. Čebulo prepražimo.

Kruh namočimo v mleko, nato pa vse sestavine zmešamo in oblikujemo zrezke in jih popečemo na ponvi.

Alenka Čokl



Šmarija pri Jelšah 19.3.2018

Kako do kušnih jedi iz ostankov in pripravišne hrane?

OSTANKI KRUHA

- ~ kruh narazimo na kocke in jih popražimo na olju; lahko jim dodamo malo slatke paprike v prahu, česen v prahu ali kakšno drugo začimbo ~ po želji
- ~ kruhove kocke po rabi okusen dodatok solatam ter juhom

OSTANKI KROMPIRJA

- ~ kadar nam ostane "prva krompir", ga dodamo juhom ali omakam, tace izboljšajo le teh
 - ~ "prva krompirja" dodamo jajce, moko in začimbe, ter dobimo okusno krompirjino testo
- ~ iz njega lahko pripravimo krompirjine praljke, katere uporabimo takoj ali pa jih zamrzujemo in jih uporabimo kasneje

OSTANKI MAŠČOB

- ~ med pripravo mesnih jedi nam v kuhinji ostaja maščoba, ki jo obrizamo od mesa
- ~ to maščobo zamrzimo ali narazimo na zelo majhne kosičke, ter jo nastavimo kot kremo za ptice

* STE MORDA VEDELI KAKO ZELO JE OKUSNA MAŠČOBA, KI OSTANE V PEKAČU OD PEKE MESA? MMM...STRJENO NAMAZEMO NA KRUH. DODAMO MALO ČESNA TER SI ZAŽELIMO DORER. TEK 🍷



Kam z govedino iz juhe

sestavine:

- kos kuhane govedine,
- rezina kruha,
- malo mleka,
- sesekljana čebula,
- moka,
- jajca,
- drobtine za paniranje
- olje za cvrtje

Govedino zmeljemo ali sesekljamo v sekjalniku, ji dodamo prepraženo čebulo in v mleko namočen ter ožet kruh, oblikujemo polpete, jih spaniramo (povijamo v moki, jajcah in drobtinah) in ocvremo.

AVTOR : Mia Šuš 4. A

Kuhana govedina iz juhe

Kuhano govedino lahko naslednji dan uporabimo za solato.

Skuhamo jajca, jih narežemo na rezine. Nato vse skupaj dodamo h govedini, začnimo s soljo, poper, oljčk^{čebulo} in kis. Premešamo in serviramo z dobrim domačim kruhom.

Hrana za ptice

Iz maščobe, ki smo jo odrezali od svinjskega in govejega mesa, lahko naredimo zimsko krmo za plice. Dodamo le še nekaj semen.

Kovačič Stanislav

KROMPIRJEVI POLPETI IZ PIRE KROMPIRJA

Kadar pri kosilu ostane pire krompir, ga prihranimo za večerjo ali kosilo za drug dan.

Pire krompirju primešamo jajce, moko, prepraženo čebulo in na kosčke narezan sir. Vse skupaj dobro premešamo in oblikujemo polpete, ki jih poravnamo v drobtinah.

Polpete popečemo na malo olja v ponvi. Vsako stran pečemo 3 minute. Zraven posrežemo zelens solato.

Dobro te!

Marijeta Dečman Iglič



Dvor, 21.3.2018

OCVRTKI

Pri naši hiši imajo otroci najraje pomfri!
Zato ponavadi po kosilu ostane kar nekaj
pive krompirja.

Takrat pride prav naslednji recept:

Postan pive v posodi zmešamo z 1 jajcem,
dodamo malo moke in premešamo.

V zmes naribamo kos Parmezana, več
kot ga je, boljše je. Vse skupaj
pregnetemo v gladko rahlo maso in
jo na pomokani deski oblikujemo
v za prst debelo "kačo". "Kačo" narežemo
v 2cm dolge svaljke, ki jih spe
ocvremo v vročem olju, da so lepo
rjavo zapečeni.

Ponavadi zmanjkajo še predno se ohladijo...
Dober tek! Tomaž

KRUHOV CMOK

Kruh, ki se je že začel sušiti, lahko upržiemo oz. ga
„predelamo“ v kruhov cmok ali tulado.
Pri njej pripravljam naslednje.

Kruh namočemo na kocke, ali pa ga kar natrgamo. Čez
prelijemo mleko, da se zmehča. Dodamo jajce, eno solimo,
popramo in dodamo še sušeno peterilj.

Maso nato oblikujemo v tulado, ki jo oljemo v
folijo za živila, in jo kuhamo v slani veli vodi približno
15-20 minut.

Kruhova tulada se odlično poda k glazuri, zrezkom v omaki..
Če se ne potrebuje takoj, jo lahko (suho) tudi zamrzujemo.

Ta dober tek!

Vlasta Kramperček Šuc



POPEČENE REZINE KRUHA

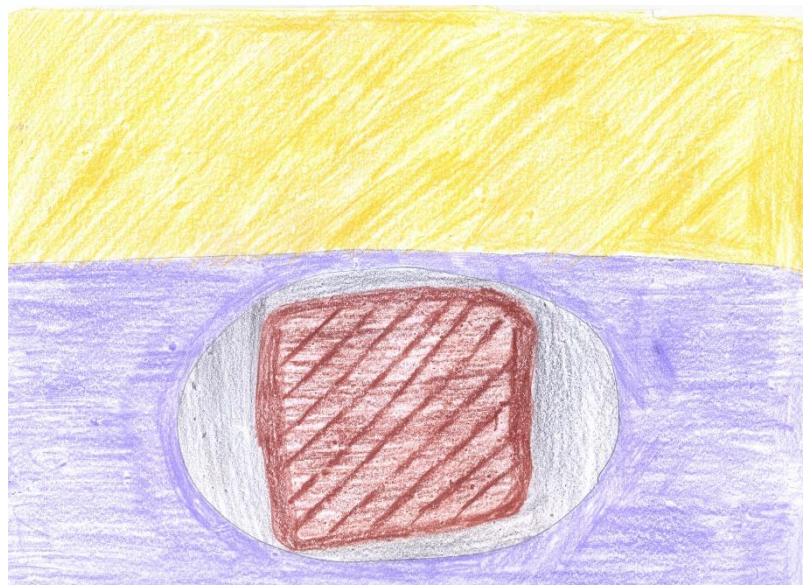
SESTAVINE:

- 4 rezine belega kruha
- 1 dl mleka
- 2 jajci
- ščepec soli
- olje

POSTOPEK:

Beli kruh narežemo na tanke rezine. Jajci zmešamo, dodamo mleko in ščepec soli. Pripravimo kozico iz segretim oljem. Rezine pomočimo v mešanico in damo pečt 12 na ogreto olje. Pečemo toliko časa, da kruh zlato karumeni.

Aljaž Stenel, 4.b



KROMPIRJEVI SVALJKI

KROMPIRJEVI SVALJKI

SESTAVINE:

- 150 do 200g ostre bele moke,
- 2 jajci
- 0,50 kg pire krompirja
- za čep soli
- 50g masla ali margarine

PRIPRAVA:

Pire krompirja dodamo malo masla ali margarine in ga ohladimo. Ohlajenemu krompirju primešamo jajce in moko (količina dodane moke je odvisna od vlažnosti krompirja) in na hitro zagnetimo krog, ga randelimo na štiri enake dele in iz njih oblikujemo enake delele svaljke, ki jih narežemo na 2cm dolžine in jih takoj kuhamo v slani vreli vodi. Kuhane in odcejene lahko še vroče potremo s prepraženimi drobtinami ali parmesanom.

Manca Koreufak Šotter, F-D
(povedala mama)

Ribji namaz

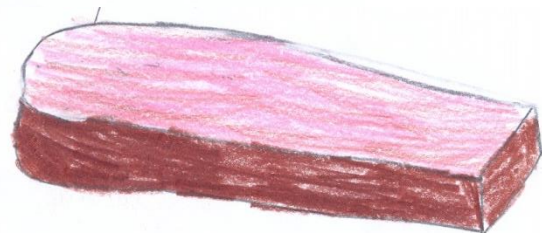
SESTAVINE

Ostanki rib: sardelice, francin, orada, postavi, ...
2 stroka črna
šop peteršilja
1 del kisle smetane
3 toplemi siri
kapre
sok polovice limone
rožmarin
3 žlice olivnega olja

meso ribe izkoščimo in s prsti zdrobimo na čim manjše kose. Česen drobno sesekljamo, pravno tak peteršilj in kapre - dodamo mesu. Primešamo še preostale sestavine. Če želimo zelo gladel namaz, ga zmesimo s paličnim mešalnikom. Po okusu lahko še malo poporamo. Jostrežemo na popecin bel kruh, ki ga pokopljamo z nekaj kapljicami dobrega, hitra deviškega oljčnega olja. Grilje se kot hladna jed.

Dobro tek!

Opušina ljube iz Šmarja



JED IZ OSTANKOV PIRE KROMPIRJA

JED IZ OSTANKOV PIRE KROMPIRJA

Sestavine:

- ♥ pire krompir
- ♥ sol
- ♥ poper
- ♥ nariban sir (edamec, trapist, gauda, parmezan)
- ♥ kislá smetana

Postopek:

Vse zgoraj navedene sestavine zmešamo. Maso pečemo v pomaščinem pekaču pri 190 stopinjah do zlato-rumene barve. Iz mase lahko naredimo (oblikujemo) polpetke in jih pečemo v ponvi.

!!!

Recept izboljšamo tako, da dodamo sveža zelišča, jajce, kuhano šunko v kockah... 😊

mana Anja

Krompirjevi valjci

Za 4 osebe:

500 g pire krompirja

250 g ostre moke

80 g masla

2 jajci

ščepr soli

Iz teh sestavin naredi gladko testo.

Oblikuj valjce in jih skuhaj v slanim
kropu. Če želiš jih nabeli z drobtinicami,
lahko pa tudi brez.

Mia Stražnik

Kruhovi cmoki

Kruh zdrobimo na kose,

polijemo z vročim mlekom,

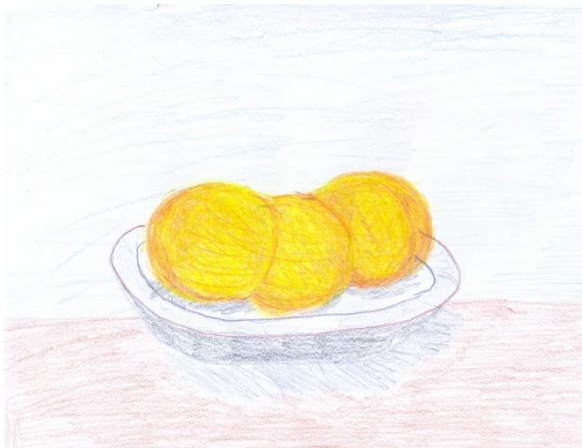
dodamo na olju prepraženo čebulo, peteršilj,
jajce in sol.

Premešamo in oblikujemo krogle.

Kuhamo 10 minut.

Dober tek!

Jan, 2.c



Ribji namaz

SESTAVINE

Ostanki rib: sardelice, hancin, orada, postavi, ...

2 stroka črna

šop peteršilja

1 del kisle smetane

3 toplemi siri

kapre

sok polovice limone

rožmarin

3 žlice olivnega olja

Mešamo ribe in s gosti zdrobimo na čim manjše kose. Česen drobno sesekljamo, karno tako peteršilj in kapre - dodamo mesu. Primešamo še preostale sestavine. Če želimo zelo gladel namaz, ga zmešamo s paličnim mešalnikom. Po okusu lahko še malo popravimo. Postrežemo na popečen bel kruh, ki ga pokapljamo z nekaj kapljicami dobrega, čistega deviškega oljčnega olja. Grelec se kot hladna podyed.

Dobro tek!

Opušina ljubez iz Šmarja

Šmarija pri Jelšah 19.3.2018

Kako do skuhanih jedi iz ostankov iz pivovarjine
hane?

OSTANKI KRUHA

- ~ kruh narizamo na kocke in jih popravimo na olju; lahko jim dodamo malo sladke paprike v prahu, česen v prahu ali kakšno drugo začimbo ~ po radi
- ~ kruhove kocke po rob skusen dobitek polatam ter juham

OSTANKI KROMPIRJA

- ~ kadar nam ostane "pice krompir", ga dodamo juham ali omakam, da zgostitev le teh
- ~ "pice krompirja" dodamo jajce, moko in začimbe, tu dobimo skusen krompirjino test
- ~ iz njega lahko popravimo krompirjine pražke, katere uporabimo takoj ali pa jih zamrzujemo in jih uporabimo kasneje

OSTANKI MAŠČOB

- ~ med pivovarstvom mesnih jedi nam v kuhinji ostaja maščoba, ki jo obrizamo od mesa
- ~ to maščobo zamrzimo ali narizamo na rob majhne kašike, tu jo restviramo kot krom za ptice

* STE MORDA VEDELI KAKO ZELO JE OKUSNA MAŠČOBA, KI OSTANE V PEKACU OD PEKE MESA? MMM...STRJENO NAMAZEMO NA KRUH, DODAMO MALO ČESNA ~ TER SI ZAŽELIMO DOBER TEK 😊
FON TANJA

KROMPIRJEVI SVALJKI

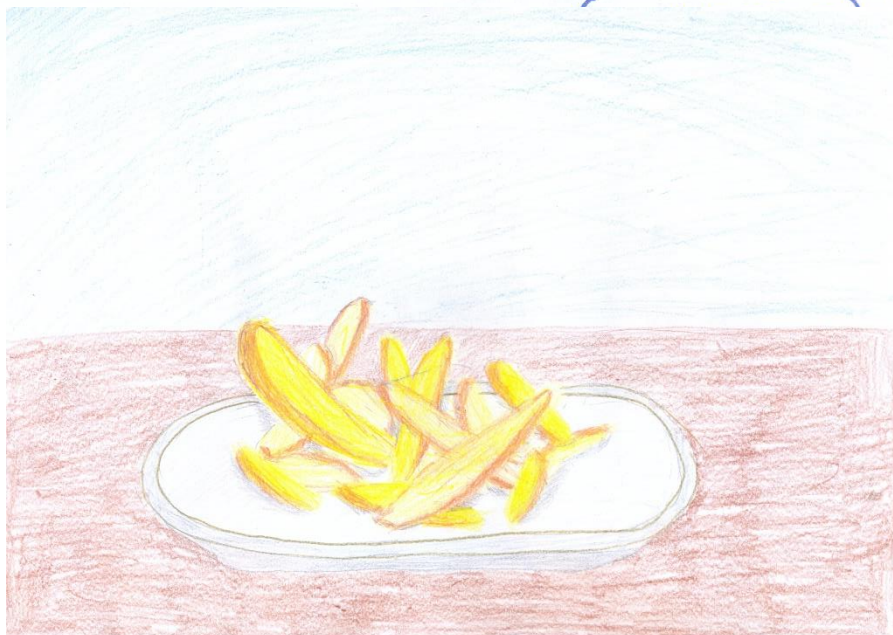
SESTAVINE:

- 150 do 200g otre bele moke,
- 2 jajci
- 0,50 kg pire krompirja
- za ščep soli
- 50g masla ali margarine

PRIPRAVA:

Pire krompirja dodamo malo masla ali margarine in ga ohladimo. Ohlajenemu krompirju primešamo jajce in moko (količina dodane moke je odvisna od vlažnosti krompirja) in na hitro zgnetemo krog, ga randelimo na štiri enake dele in iz njih oblikujemo enako debele svaljke, ki jih narežemo na 2cm dolžine in jih takoj skuhamo v slani vroči vodi. Kuhane in okejene lahko še vroče potremo s praženimi drobtinčami ali parmesanom.

Manca Korenjak Šteter, F.D



Če ostane kaj makaronov, mesa, se
drugi dan porabi za paršt, ali polente

Recept: Na žlički masla ali olja prepražimo čebulo,
2 stroka česna, dodamo malo sladke
paprike, 2 žlici moke, 1 žlico fanto za
fizioterapevtske jedi, zalijemo z vročo, kolikor je
pač potrebno, dodamo majaron, korajev list,
žlico ajdovega, sol in konzervo fišča, če
nimamo domačega. Pustiti, da zame in kuhaj
na majnem ognju 1 ura. Po eni uri nujno
dodati makarone, pustiti, da spet zame,
poskusiti, če kaj manjka se dosoliti ali popraviti.
Ima jed je gotova.

Božidar Klobučar

Če ostane kaj polente, si za večerje
naredimo polento in mleko.

Škoda, ako porabimo, če ne prvi dan pora
hladilnik in drugi dan.

Ben Klobučar

ZELENJAVNO RIŽEVE KROGLICE Z MOCARELO

ZELENJAVNO RIŽEVE KROGLICE Z MOCARELO

Sestavine:

- večja skodelica zelenjavnega riža
- moka
- 2 jajci
- mini mocarele
- drobtine
- olje za cvrtje

Postopek

Riž iz zelenjave, ki nam je ostal od prejšnjega dne oblikujemo v kroglice, v katere smo zmešali jajce. V središču kroglice damo mini mocarelo. Kroglice prahamo. Najprej moka potem jajce in na koncu še drobtine. Olje segrejemo na primerno temperaturo in jih ~~talato~~ ~~namo~~no ocvremo. Jed ponudimo h pranjem rezkam iz omake.

ZALA GRACNAR - 4. A

Simona Metliar

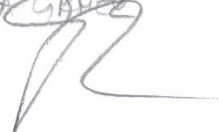
Špinacni štrukli

Posirana špinaca kot priloga je lahko uporabljena za špinacne štruklje. Vlečeno testo ali kvašeno testo razvaljamo. Posirano špinacno kremo damo na testo, ga zvijemo in spečemo v pečici ali zavijemo v krogo in skuhamo v krogu. (15-20min)
Iz špinace lahko tudi pripravimo špinacno juho.

Krompirjevi svalki

Iz pire krompirja, ki ostane naredimo krompirjeve svalke - ročke. Pireju dodamo moko in jajce. Zgneteno testo, osliščemo ročke.

MKA GRUBER



POPEČENE REZINE KRUHA

SESTAVINE:

- 4 rezine belega kruha
- 1 dl mleka
- 2 jajci
- ščepec soli
- olje

POSTOPEK:

Beli kruh narežemo na tanke rezine. Jajci zmešamo, dodamo mleko in ščepec soli. Pripravimo kozico in segretim oljem. Rezine pomočimo v mešanico in damo pet il na ogreto olje. Pečemo toliko časa, da kruh zlato karumeni.

Aljaž Stoket, 4.b

OSTANKI PALAČINK

OSTANKI PALAČINK

KADAR NAM OSTANE OD
ZAJTERKA ALI VEČERJE
KAKŠNA PALAČINKA, JO
NASLEDNJI DAN POJEMO
KOT DODATEK V OKUSNI
GOVEJI JUHI.

JAKAFON T.B.

