



DANES KUHAM JAZ!

Avtorice: študentke SRP3
Sara Marinko, Ana Marija Stamač,
Nina Vidic, Ema Zupan
2019/20





POROVA JUHA



ČAS PRIPRAVE

40 MINUT

PRIPOMOČKI

VELIK LONEC

KUHALNICA

NOŽ

DESKA ZA REZANJE

RIBEŽEN

GRELNIK ZA VODO

SESTAVINE

ZA 4 OSEBE:

1 **POR**

2 **KROMPIRJA**

1 ŽLICA **OLJA**

JUŠNA KOCKA ALI **VEGETA**

1 LITER **VODE**

PO ŽELJI:

ZAČIMBE (POPER, PAPIKA)

2 ŽLICI **KISLE SMETANE**

JUŠNE KROGLICE



PRIPOMOČKI



LONEC



KUHALNICA



NOŽ



DESKA ZA REZANJE



RIBEŽEN



GRELNIK ZA VODO

SESTAVINE



POR



KROMPIR



OLJE



SOL



JUŠNA KOCKA ali
VEGETA



VODA

PO ŽELJI:



KISLA SMETANA



JUŠNE KROGLICE



















ZAČIMBE
(POPER, PAPIKA)

PRIPRAVA

1. 2 KROMPIRJA OLUPI TER Z RIBEŽNOM NARIBAJ.
2. POR OČISTI IN NAREŽI NA TANKE KOŠČKE.
3. V LONEC DAJ ENO ŽLICO OLJA.
4. LONEC POSTAVI NA PRIŽGAN ŠTEDILNIK.
5. KO SE OLJE SEGREJE, DODAJ KROMPIR.
6. PRAŽI VSAJ 3 MINUTE.
7. DODAJ NAREZAN POR.
8. PRAŽI 10 MINUT.
9. V GRELNIKU ZAVRI VODO.
10. VRELO VODO PRELIJ V LONEC Z ZELENJAVO
11. DODAJ ŠČEP SOLI.
12. LAHKO DODAŠ ZAČIMBE KOT STA POPER IN PAPRIKA.
13. KUHAJ DOKLER ZELENJAVA NI MEHKA.
14. POSTREZI ŠE TOPLO.
15. ZRAVEN LAHKO POSTREŽEŠ KISLO SMETANO ALI JUŠNE KROGLICE.

PRIPRAVA

1.  OLUPI TER Z  NARIBAJ.
2.  OČISTI IN NAREŽI NA TANKE KOŠČKE.
3. V  DAJ ENO ŽLICCO .
4.  POSTAVI NA PRIŽGAN ŠTEDILNIK.
5. KO SE  SEGREJE, DODAJ .
6. PRAŽI VSAJ 3 MINUTE.
7. DODAJ NAREZAN .
8. PRAŽI 10 MINUT.
9. V  ZAVRI VODO.
10. VRELO VODO PRELIJ V  Z ZELENJAVO.
11. DODAJ ŠČEP .
12. LAHKO DODAŠ  KOT STA POPER IN PAPRIKA. 
13. KUHAJ DOKLER ZELENJAVA NI MEHKA.
14. POSTREZI ŠE TOPLO.
15. ZRAVEN LAHKO POSTREŽEŠ  ALI .



TESTENINE Z BUČKAMI IN PARADIŽNIKOVO OMAKO



ČAS PRIPRAVE

20 MINUT

PRIPOMOČKI

VELIK LONEC

KUHALNICA

NOŽ

DESKA ZA REZANJE

PONEV

CEDILO

SESTAVINE

ZA 4 OSEBE:

400 GRAMOV **TESTENIN**

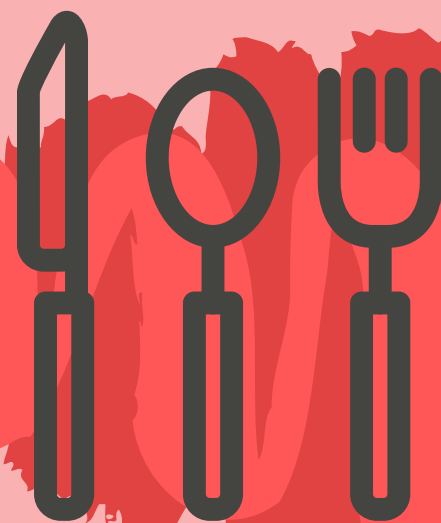
2 **BUČKI**

1 ČAJNA ŽLICA **OLJA**

400 MILILITROV **PARADIŽNIKOVE
MEZGE**

ŠČEP **SOLI**

ŠČEP **ORIGANA**



PRIPOMOČKI



LONEC



KUHALNICA



NOŽ



DESKA ZA REZANJE



PONEV



CEDILO

SESTAVINE



TESTENINE



BUČKI



OLJE



SOL



PARADIŽNIKOVA
MEZGA























ORIGANO

PRIPRAVA

1. V LONEC NALIJ VODO.
2. LONEC POSTAVI NA ŠTEDILNIK IN GA PRIŽGI.
3. V VODO DAJ ŠČEP SOLI.
4. BUČKI OPERI.
5. BUČKI ZREŽI NA KOŠČKE.
6. PONEV POSTAVI NA ŠTEDILNIK IN GA PRIŽGI.
7. V PONEV DAJ OLJE.
8. V PONEV DAJ NAREZANI BUČKI.
9. MEŠAJ S KUHALNICO.
10. KO VODA ZAVRE, VANJO DAJ TESTENINE.
11. V PONEV DODAJ PARADIŽNIKOVO MEZGO.
12. V PONEV DODAJ ŠČEP SOLI IN ŠČEP ORIGANA.
13. MEŠAJ S KUHALNICO.
14. KO SO TESTENINE KUHANE,
ODCEDI VODO SKOZI CEDILO.
15. TESTENINE DODAJ K OMAKI
IN PREMEŠAJ S KUHALNICO.

PRIPRAVA

1. V  NALIJ VODO.
2.  POSTAVI NA ŠTEDILNIK IN GA PRIŽGI.
3. V VODO DAJ ŠČEP  .
4.  OPERI.
5.  ZREŽI NA KOŠČKE.
6.  POSTAVI NA ŠTEDILNIK IN GA PRIŽGI.
7. V  DAJ  .
8. V  DAJ NAREZANI BUČKI.
9. MEŠAJ S  .
10. KO VODA ZAVRE, VANJO DAJ  .
11. V  DODAJ  .
12. V PONEV DODAJ ŠČEP  IN ŠČEP  .
13. MEŠAJ S  .
14. KO SO  KUHANE, ODCEDI VODO SKOZI  .
15.  DODAJ K OMAKI IN PREMEŠAJ S  .



ČOKOLADNI RJAVČKI



ČAS PRIPRAVE

30 MINUT

PRIPOMOČKI

TEHTNICA

KOZICA

KUHALNICA

SKLEDA

MEŠALNIK

PEKAČ

SESTAVINE

250 GRAMOV **MASLA**

250 GRAMOV **TEMNE ČOKOLADE**

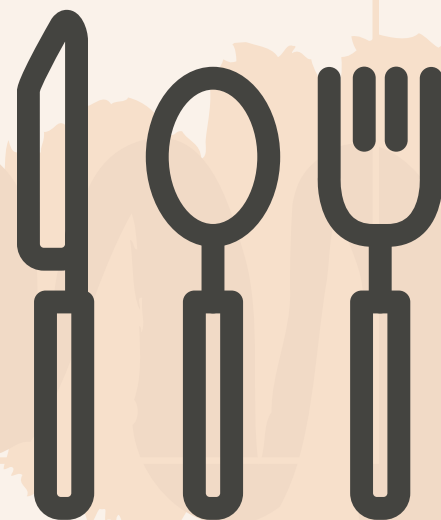
250 GRAMOV **RJAVEGA
SLADKORJA**

10 GRAMOV
VANILINEGA SLADKORJA

180 GRAMOV **MOKE**

50 GRAMOV **KAKAVA V PRAHU**

5 **JAJC**



PRIPOMOČKI



TEHTNICA



KOZICA



KUHALNICA



SKLEDA



MEŠALNIK



PEKAČ

SESTAVINE



MASLO



TEMNA ČOKOLADA



RJAVI SLADKOR



VANILIN SLADKOR



MOKA



KAKAV V PRAHU


























JAJCA

P R I P R A V A

1. V KOZICO DAJ MASLO IN JEDILNO ČOKOLADO.
2. KOZICO POSTAVI NA ŠTEDILNIK IN GA PRIŽGI.
3. MASLO IN JEDILNO ČOKOLADO PREMEŠAJ S KUHALNICO.
4. MEŠAJ, DA NASTANE GLADKA ZMES.
5. KOZICO UMAKNI IZ ŠTEDILNIKA.
6. V SKLEDI ZMEŠAJ RJAVI SLADKOR, VANILIN SLADKOR, MOKO IN KAKAV V PRAHU.
7. V SKLEDO DODAJ JAJCA IN ZMES IZ KOZICE.
8. VSE SKUPAJ PREMEŠAJ Z MEŠALNIKOM.
9. PEČICO SEGREJ NA 180°C.
10. PEKAČ PREMAŽI Z MASLOM.
11. MASO VLIJ V PEKAČ.
12. PEKAČ POSTAVI V PEČICO.
13. PEČI 15 MINUT.
14. PEKAČ VZEMI IZ PEČICE.
15. POČAKAJ, DA SE "ČOKOLADNI RJAVČKI" OHLADIJO.

PRIPRAVA

1. V  DAJ  IN  .
2.  POSTAVI NA ŠTEDILNIK IN GA PRIŽGI.
3.  IN  PREMEŠAJ S  .
4. MEŠAJ, DA NASTANE GLADKA ZMES.
5.  UMAKNI IZ ŠTEDILNIKA.
6. V  ZMEŠAJ  ,  ,  IN  .
7. V  DODAJ  IN ZMES IZ  .
8. VSE SKUPAJ PREMEŠAJ  .
9. PEČICO SEGREJ NA 180°C.
10.  PREMAŽI Z  .
11. MASO VLIJ V  .
12.  POSTAVI V PEČICO.
13. PEČI 15 MINUT. 
14.  VZEMI IZ PEČICE.
15. POČAKAJ, DA SE "ČOKOLADNI RJAVČKI"
OHLADIJO.



LIMONADA Z METO IN INGERJEM



ČAS PRIPRAVE

10 MINUT

PRIPOMOČKI

LONEC

RIBEŽEN

NOŽ

OŽEMALNIK

CEDILO

VRČ

KUHALNICA

SESTAVINE

(ZA 4 OSEBE)

1 LITER **VODE**

4 VREČKE **ZELENEGA ČAJA**

SVEŽI LISTI **METE**

KOŠČEK SVEŽEGA **INGERJA**

2 **LIMONI**

MED



PRIPOMOČKI



LONEC



RIBEŽEN



NOŽ



OŽEMALNIK



CEDILO



VRČ



KUHALNICA

SESTAVINE



VODA



ZELENI ČAJ



LISTI METE



INGVER



LIMONI


























MED

PRIPRAVA

1. NARIBAJ INGVER Z RIBEŽNOM.
2. METINE LISTE NA DROBNO NAREŽI Z NOŽEM.
3. Z OŽEMALNIKOM IZTISNI LIMONI.
4. V LONEC DAJ POL LITRA VODE.
5. LONEC POSTAVI NA NA ŠTEDILNIK IN GA PRIŽGI.
6. POČAKAJ, DA VODA ZAVRE.
7. LONEC ODMAKNI S ŠTEDILNIKA.
8. V LONEC DAJ ZELENİ ČAJ, METO IN INGVER.
9. PO TREH MINUTAH ODSTRANI VREČKE ČAJA.
10. PO PETIH MINUTAH S CEDILOM PRECEDI TEKOČINO
V VRČ.
11. DODAJ SOK LIMON, MED IN POL LITRA HLADNE
VODE.
12. PREMEŠAJ S KUHALNICO.
13. VRČ POSTAVI V HLADILNIK.
14. OHLAJENO POSTREZI V KOZARCIH.

PRIPRAVA

1. NARIBAJ  Z  .
2.  NA DROBNO NAREŽI Z  .
3. Z  IZTISNI  .
4. V  DAJ POL LITRA  .
5.  POSTAVI NA NA ŠTEDILNIK IN GA PRIŽGI.
6. POČAKAJ, DA  ZAVRE.
7.  ODMAKNI S ŠTEDILNIKA.
8. V  DAJ  ,  IN  .
9. PO TREH MINUTAH ODSTRANI  .
10. PO PETIH MINUTAH S  PRECEDI TEKOČINO
V  .
11. DODAJ SOK  ,  IN POL LITRA HLADNE  .
12. PREMEŠAJ S  .
13.  POSTAVI V HLADILNIK.
14. OHLAJENO POSTREZI V KOZARCIIH.



**DOBER
TEK!**