

JOTA S KLOBASO

Sestavine:

1 kg kislega zelja

300 g rjavega fižola

0,5 kg krompirja

3 čebule

1 česen

4 klobase

Sol, rdeča paprika

Lovorov list, majaron



Postopek priprave:

Čebulo olupimo in drobno sesekljamo. V večji lonec damo 2 veliki žlici olja ter na segreto olje damo sesekljano čebulo in jo prepražimo, s tem, da med praženjem dodamo še malo vode, dokler se popolnoma ne razpusti in postane kremasta. Dolijemo zadostno količino vroče vode ter vanjo stresemo rjavi fižol ter na koleščka narezano klobaso, črni poper ter vse skupaj kuhamo 20 min. Nato dodamo na drobno narezan, opran krompir ter lovorjeve liste in kuhamo še približno 20 min. Dodamo še kislo zelje, ki ga lahko pred tem operemo in enkrat prerežemo. Kuhamo še pol ure ter na koncu v manjšo ponev damo po okusu ocvirkovo mast ali malo olja ter sesekljan česen in na hitro prepražimo, da lepo zadiši. Dodamo eno čajno žličko rdeče, sladke mlete paprike, na hitro premešamo ter dodamo joti. Premešamo ter na zmernem ognju kuhamo še par minut. Na koncu vse skupaj solimo po okusu ter dodamo še ščepec majarona, da se ohrani polna aroma.

MATEVŽ

Sestavine:

300 g krompirja

200 g fižola

2 stroka česna

2 žlici olja

sol, poper



Postopek priprave:

Krompir olupimo, narežemo na manjše kose, prelijemo z vodo, posolimo, pokrijemo in skuhamo do mehkega. Ko je krompir kuhan, odcedimo vodo. Če uporabimo fižol iz pločevinke, ga pred uporabo dobro speremo pod hladno tekočo vodo. V kozici segrejemo olje in dodamo drobno nasekljan strok česna. Ko zadiši, dodamo kuhan fižol in krompir, po potrebi dosolimo in popoprano po okusu.

Vse skupaj dobro pretlačimo. Če je presuho, počasi dolivamo vodo, da dobimo željeno gostoto.