

## PRAŽEN KROMPIR

### Sestavine:

1,5 kg krompirja

1 čebula

0,5 dl olja

ščepec popra

ščepec soli



### Postopek priprave:

Neolupljen krompir temeljito očisti in operi. Postavi ga v večjo posodo in zalij s toliko hladne vode, da pokriješ ves krompir v posodi. Vodo soli in pokrij. Krompir kuhaj od 15 do 20 minut.

Ko je krompir kuhan, ga odstavi in odlij vodo. Pusti, da se ohladi in ga nato olupi.

Medtem ko čakaš, da se krompir ohladi, olupi čebulo in jo nareži na tanke rezine. V ponvi segrej olje in jo na hitro popraži. Čebula, ki ji lahko dodaš malo soli, da se hitreje razpusti, naj malo porumeni in prijetno zadiši.

Na kolobarje nareži krompir in ga praži sprva pri nizki temperaturi, proti koncu praženja pa temperaturo zvišaj. Krompir stalno mešaj in obračaj, da se enakomerno prepraži. Med praženjem dodaj malo soli in popra ter mešaj, da se začimbe enakomerno porazdelijo po krompirju.

## DUŠENO KISLO ZELJE

### Sestavine:

1 kg kislega zelja

0,5 čebule

2 stroka česna

2 žlici moke

poper v zrnju, lovorjev list, olje

noževa konica rdeče paprike



### Postopek priprave:

Zelje stresni v lonec, zalij z vodo, da je pokrito, dodaj lovorjev list in poper ter kuhaj slabe pol ure. Soli le po potrebi.

Medtem v ponvi segrej olje in na njem prepraži drobno nasekljano čebulo. Ko postekleni, dodaj strt česen in počakaj, da zadiši.

Potresi z moko in rdečo papriko ter med mešanjem praži, da moka porumeni. Po potrebi zalij z vodo in pokuhaj. Prežganje vlij h kislemu zelju, dobro premešaj in kuhaj na majhnem ognju še slabih deset minut.

## PEČENICE

Postopek kuhanja in pečenja:

V lonec daj pečenice in jih zalij s toliko mlačne vode, da so s tekočino skoraj v celoti pokrite. Ko voda zavre, pečenice nad šibkim ognjem kuhaj 15 minut.

Ko so pečenice kuhane, jih z obeh strani zlato rjavo popeci na segretem olju. Kuhano zelje po okusu začini s poprom in soljo.

