

# Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Trifunovič

## PRAŽENO KISLO ZELJE S ŠUNKO IN KROMPIRJEVIMI SVALJKI



**Sestavine za 10 oseb:**

3 kg kislega zelja  
0,5 kg prekajene šunke  
sladka paprika  
čebula  
česen, lovorjev list  
sol, poper  
3 kg krompirjevih svaljkov

**PRIPRAVA:** Pripravimo večjo široko posodo, vanjo damo 3 žlice masti ali olja. Čebulo olupimo in na drobno nasekljamo, damo v posodo z maščobo in rahlo prepražimo. Dodamo na drobno narezano meso in skupaj dušimo. Ko meso zadiši po pečenem, dodamo kislo zelje, premešamo, dodamo še česen, lovorjev list, primešamo sladko papriko, popramo, zalijemo z vodo. Na počasnem ognju, pokrito s pokrovko dušimo do mehkega. Večkrat rahlo premešamo.

**PRILOGA:** pripravimo testo za svaljke: skuhamo cel krompir, ga ohladimo in olupimo, naribamo in primešamo moko, solimo in gnetemo dokler ne dobimo kompaktno testo, ki se ne sprijema naših rok, iz testa oblikujemo svaljke in jih v vrelem slanem kropu skuhamo. Svaljki so kuhani, ko se dvignejo na gladino vode.

**Dober tek!**

