

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Trifunovič

KISLA REPA Z MESOM IN FIŽOLO



Sestavine za 10 oseb:

3 kg kisle repe
1,5 kg mesa (goveje, svinjsko)
sladka paprika
čebula
česen, lovorjev list
sol, poper
3 litre kuhanega fižola

PRIPRAVA: Pripravimo večjo posodo, vanjo damo na hitro oprano kisko repo, da ni preveč kiska, dodamo lovorjev list in damo kuhat do 45 minut. Čebulo olupimo in na drobno nasekljamo, damo v drugo posodo z maščobo in rahlo prepražimo. Dodamo že prej na drobne koščke narezano meso in skupaj dušimo. Ko meso zadiši po pečenem, dodamo še česen, vse skupaj posipamo s sladko mleto papriko, dobro premešamo solimo in popramo, zalijemo z vodo. Na počasnem ognju, pokrito s pokrovko dušimo do mehkega. Večkrat rahlo premešamo. Kisli repi dodamo iz konzerve kuhano fižolo in dodamo še dušeno meso. Vse skupaj še malo skupaj kuhamo, dosolimo po potrebi in popramo. Postrezemo z rezino kruha.

Dober tek!

