

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Vivod, Andrej Trifunovič

JOTA



Sestavine :

- krompir
- kisla repa
- rjavi fižol
- prekajena klobasa ali šunka
- sol
- poper
- olje
- rdeča sladka paprika

Priprava:

Pripravimo rjavi fižol in ga damo čez noč v mlačno vodo, da se počeno namočiti in zmehča. Naslednji dan ga damo kuhat. Kislo repo s hladno vodo najprej malo splahnemo, da ni prekisla in jo damo v posebno posodo kuhat s lovorjevim listom. Malo solimo in popramo. V Krompir olupimo in narežemo na drobne kocke, ga damo posebej kuhat v slano vodo. V isti posodi lahko kuhamo še klobaso ali meso. Ko so vse sestavine dovolj kuhane jih skupaj prelijemo v večjo posodo in na počasnem ognju še nekaj časa kuhamo, da se okusi med seboj povežejo. Posebej naredimo rahlo prežganko s moko in sladko papriko. Primešamo v joto in malo prevremo. Solimo in popramo po okusu. K jedi lahko postrežemo še rezino kruha.

Dober tek!

