

# Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Vivod, Andrej Trifunovič

## PRAŽEN KROMPIR, SVINJSKA PEČENKA IN DUŠENO ZELJE



### Sestavine : 15 – 20 ljudi

1,5 kg svinjskega mesa

5 kg krompirja

6-7 čebul

česen

lovorjev list

vegeta

poper

sol

olje

### Priprava:

Cel krompir operemo in ga damo v mlačno slano vodo kuhati. Kuhamo do mehkega. Med tem pripravimo pečenko za pečenje. Primerno jo začinimo, lahko jo že prej mariniramo s soljo, poprom, česnom, lovorjevim listom in kumino. Pečenko damo v pekač z malo olja in v pečico na 180 stopinj, ter počasi pečemo. Občasno zalijemo z toplo vodo ali juho. Med tem pripravimo še olje in narežemo polovico vse čebule, jo damo rahlo podušit in dodamo kislo zelje. Začinimo po želji z vegeto, lovorjevim listom, kumino, poprom rdečo sladko papriko in skupaj dušimo do željene mehkode. Ko je krompir kuhan ga olupimo narežemo na debelejše kolobarje. Pripravimo posodo v katero damo olje ali domačo mast z nasekljano čebulo, ki jo prepražimo, nato dodamo krompir, solimo in premešamo.

Ko je vse skupaj pečeno ali praženo, pripravimo krožnik na katerega damo kos mesa, pražen krompir in dušeno zelje.

Želimo dober tek!

