

# Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec in Suzana Panič

Prostovoljci: Srečko Ljeskovic, Andrej Trifunovič

## ŠIROKI REZANCI S KITAJSKIM ZELJEM



### Sestavine :

testenine (široki rezanci)

pizza šunka

šampinjoni

sveža paprika

čebula, česen

kitajsko zelje

olje

sol

vegeta

popper

### Priprava:

Pripravimo posebej testenine: V vreli vodi v katero smo dodali sol zakuhamo testenine.

Vsebino na počasnem ognju kuhamo.

Posebej pripravimo šampinjone, ki ga pred tem narežemo na drobne rezine, očistimo in narežemo čebulo, sesekljam česen. Zelenjavo ravno tako očistimo in operemo, narežemo na rezine. V večjo ponev ali lonec, damo olje, ko je dovolj vroče vanjo najprej damo čebelo, rahlo premešamo, dodamo narezano šunko in šampinjone. Nato dodamo še kitajsko zelje in česen. Vse skupaj počasi dušimo. Solimo in popramo po okusu.

Ko so testenine dovolj kuhane jih odcedimo in primešamo k zelenjavno mesni zmesi.

Posebej kot prilogo lahko ponudimo različne solate.



Dober tek!

Maribor, 28.1.2020