

# Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec in Suzana Panič

Prostovoljci: Srečko Ljeskovic, Andrej Trifunovič

## Praženi šampinjoni in polenta, priloga solata



### Sestavine :

sveži šampinjoni

čebula

česen

slanina

lovor

peteršilj

koruzni zdrob

sol, poper

### Priprava:

Čebulo, česen in peteršilj očistimo, ter na drobno sesekljamo. Šampinjone tudi dobro očistimo in operemo, ter narežemo na lističe. Narežemo še slanino.

V ponev damo olje, narezano čebulo in slanino, narahlo prepražimo in dodamo šampinjone in jih pražimo počasi, dodamo česen, peteršilj, sol, poper lovorjev list in pustimo na počasnem ognju še malo pokrito, da se okusi prepojijo.

V lonec nalijemo vodo in jo solimo, damo kuhat, ko zavre vanjo počasi vsujemo polento in istočasno mešamo, da je primerno kuhana in kompaktna.

Po želji lahko postrežemo s solato.



Dober tek!