

23. 10. 2020

ČETRTKOVO KOSILO

Za kosilo sem pripravil: svinjske zrezke, kot prilogo pa riž, sirova omaka, porceen Klimski sir ter solato.

Zrezke se najprej malo potobel, ter jih dal v ponev, jih začimil s soljo, poprom in vegeto. Pekli so se malo manj kot eno uro.

Riž: najprej sem odmeril količino riža, ga splaknil pod vodo. Nato sem ga v osoljeni vodi kuhajl ca. 20 min., ga odcedil. V ponev sem dal malo masla in priložil riž. Ga malo začimil in tako pekel še pet minut.

Klimski sir sem narozal na trakce

in ga na maslu nahitro popekel.

Dobil je hrustljivo skorjico.

Za sirovo omako sem najprej raztopil malo masla na katerega sem položil en listič toast sira, malo pomelal, dodal kaniček sladke smetane, pomelal, da je nastala lepa homogena snov brez grudic.

Solato smo si postregli z babičinega vrta. Jo natrgal, opral. Dodal sol, domači jabolčni kis in olje.

Priznam: pri vsem mi je mame pomagala mami. Vaja dela mojstra, če mojster dela vajo.

Ivit