

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor, 26. 9. 2017,

Vodila kuharsko delavnico: Ernestina Savski

Prostovoljci: Elizabeta Heričko, Andrej Vivod, Andrej Trifunovič, Anja Kotnik

Sodelavka javna dela: Mira Meš Pivec

ŠPINAČA S PIREJEM IN JAJCEM NA OKO (po domačem receptu; Ernestina Savski)

Sestavine za 10 oseb:

Pire:

600 g krompirja

sol

100 ml mleka

50 g masla

Kremna špinača:

400 g pretlačene špinače (odtaljene)

1 strok česna

125 ml sladke smetane

sol

popper

1 žlica masla



Jajce na oko:

2 žlici masla

4 jajca

sol

popper

Priprava:

Pire:

Olupljen krompir razrežemo na majhne kocke in ga v slanem kropu kuhamo približno 15 minut. Krompir odcedimo in ga damo nazaj v lonec, nato lonec za kratek čas postavimo nazaj na vroč štedilnik, da izpari odvečna voda. V kozici pogrejemo mleko in maslo, da se maslo stopi, nato ju prelijemo po krompirju in vse skupaj pretlačimo, da dobimo gladek pire, ki ga po potrebi dosolimo.

Kremna špinača:

V ponvi segrejemo maslo in v njem prepražimo na drobno sesekljan česen. Zalijemo s sladko smetano, dodamo špinačo in med nenehnim mešanjem zavremo. Špinačo na hitro pokuhamo. Na koncu jo solimo in popramo po okusu.

Jajce na oko:

Jajca približno 4 minute pečemo na vročem maslu. Pečena posolimo in popramo.

Dober tek 😊