

# Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec in Suzana Panič

Prostovoljci: Srečko Ljeskovic, Andrej Trifunovič

## KROMPIR IZ PEČICE Z ZELENJAVO IN SIROM



### Sestavine :

krompir  
sveža paprika  
čebula  
paradižnik  
jajčevce  
korenček  
sir  
kisla smetana  
sol  
popper

### Priprava:

Krompir operemo in ga damo v hladno vodo kuhati. Vodo posolimo. Ko je krompir na pl kuhan ga v hladni vodi ohladimo in odstranimo olupke. Narežemo ga na kolobarje. Pripravimo zelenjavo: jo operemo, očistimo in narežemo. Zelenjavo zmešamo s smetano in naribanim sirom, solimo in popramo. V pekač, ki ga pred tem namastimo damo eno plast polovice narezanega krompirja in nato vso zelenjavo, ki jo imamo. Nad zelenjavo ponovno damo še drugo količino krompirja. Prelijemo z zmesjo kisle smetane in sira. Pečico vklopimo na 180 stopinj in pečemo počasi še 30 do 40 minut.



Dober tek!