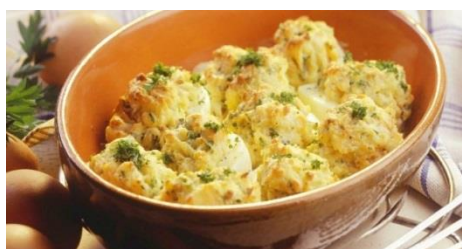


Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec in Suzana Panič

Prostovoljci: Srečko Ljeskovic, Andrej Trifunovič

POLNJENA IN ZAPEČENA JAJČKA



Sestavine :

jajca
kisla smetana
žemljice
čebula
sir
pizza šunka
olje
sol
popper
peteršilj
solata kot priloga

Priprava:

Nasekljamo čebulo na drobne koščke, naribamo šunko in sir, nasekljamo peteršilj in pripravimo solato.

Jajca damo kuhat 10 – 15 vreti da bodo trdo kuhana. Ko so kuhana jih položimo v mrzlo vodo in olupimo iz lupine. Čebulo rahlo na olju prepražimo, dodamo šunko in peteršilj, ter samo premešamo, solimo in popramo po želji. Jajčka prerežemo na polovičke in ločimo rumenjaki, ki damo v posebno skledo v katero primešamo čebulo in šunko, ter narezane žemljice.

Prelijemo s kislom smetano in primešamo še sir. Z nastalo maso napolnimo jajčne beljake, zložimo v pomaščen pekač. Po vrhu lahko polijemo še preostanek kisle smetane in sira.

Pečemo na 180 C do zlato rumene skorjice.

Za prilogo si pripravimo solato po želji.



Želimo dober tek!