

Pouk na daljavo

SODOBNA PRIPRAVA HRANE

7. TEDEN (4. 5. – 8. 5. 2020)

Dragi učenec/učenka!

Tokrat boš kuhal za oceno! Izberi si poljuben recept. Med delom večkrat fotografiraj postopek. Recept zapiši in ga pošlji skupaj s fotografijami.

Slike pošlji na:

[maja.grenko@guest.arnes.si](mailto:maja.grenko@guest.arnes.si).

Želim ti lep teden.

Maja Grenko

Petek (ali kadarkoli v naslednjih dveh tednih)

**Naloga: Samostojno pripravi vsaj en topel obrok ali zahtevnejšo sladico za svojo družino.**

Fotografije pripravljenih jedi in recept mi pošlji na mail. Lahko pa izdeláš tudi kratek filmček, ki mi ga pošlješ. Že sedaj sem v pričakovanju fotografij in posnetkov slastnih jedi 😊.

Primer glej na naslednji strani:

(Učenec, ki je pripravil tole slastno jed, je že pridobil oceno 5 😊 )

## SESTAVINE ZA ŠTEFANI PEČENKO

- 1: 1kg mletega mešanega mesa
- 2: 4 srednje velike čebule
- 3: različne začimbe: sol, poper in druge po okusu
- 4: trdo kuhana jajca 3-4
- 5: 2 stroka česna
- 6: 1 dcl vode
- 7: 2 surovi jajci

## POSTOPEK

- 1: Dve čebuli narežemo, jo sprazimo v olju in dodamo sesekljanemu mesu. Drugi dve čebuli dodamo mesu sesekljani kar surovi.
- 2: Česen nasesekljamo na drobno in ga dodamo k masi.
- 3: Dodamo 2 surovi jajci v maso in dobro pregnetemo maso.
- 4: Dodamo še en dcl vode in dobro premešamo.
- 5: Ko je masa premešana jo pokrijemo s folijo.
- 6: Pustimo jo počivat 30 minut.
- 7: Skuhamo 3-4 jajca.
- 8: Pred peko pečenko moramo dati pečico na 180 °C.
- 9: Maso oblikujemo v nekakšen jarek in dodamo jajca potem jajca pokrijemo z maso štefani pečenko in pokrijemo z alu folijo.
- 10: Pečenko spečemo. Dober tek!

