

11. Jedilnik.

24. 4. 41.

Kurja juha z močnatim pomničnikom  
pečena kura, krdrovi umoki s krompirjem solata  
šivov kompot, ajdova torta.

Juha: osmaženi kuro, porugi dlake, ji odstrani ta večje, meso  
operi, nasoli, daj v mrazo vodo kuhati, pridelni krdrova  
celi poper, zel. listje, majone 2-3<sup>h</sup>. Ko je skoraj kuhano  
je lahko vramos von, polivaš z rastljin o mastjo ter  
povčas peči v pečici.

Močnati pomčnik: dobro mešaj 4 dkg masti, pridaš 2 rumena  
2 žl. ml. mleč 2 belj. 4 dkg moke 2 žl. Korico namami  
in peči. Ohlajeno vzeti na poševne štrikotnike daj v juho

Krdrovi umoki s krom.: v 1/4 l vrele vode zmešaj 3/8 l. p. krd.  
Tudi na hladnem. Primešaj 4 kuhane in 1/2 l. p. krd.

krompirje, 1 jajce, sol, 3 žlice moke. Napravi omake  
jih kuhaj v lovnem krogu, rabeli z masljo.

Prvo kompot: suhe slive operi v vroči vodi, splahni v  
mrazu, daj kuhat z vsemi dišavami. Ko daš v  
okleto sladkaj po potrebi.

Bjatorva torta: mešaj  $\frac{1}{2}$  h 28 dkg sladkorja - 10 žlic in  
8 rumenjakov, malo prideni polovico limone, nastri-  
ganik lupin smog 8 belj. in 28 dkg ajdove moke. - 10 žl.  
Peči počasi 1 h. Ohlajeno prereži, nadevaj s stepeno  
sladko smetano jo oblij s čokoladnim ledom in  
okraši s nastepeno smetano ali pa s sladk. ledom.

Sladkorini led: napravi smog iz 2. beljakov, pridaš sok  
1 limone in 10 dkg sladk. 4-5 žl. dobro mešaj, polij  
po torti in suši v pečici.

led za popisovanje: zmehčaj naribano čokolado, dodaj  
sok 1 limone, sladkor, če je potrebno lahko malo krepca.  
Dobro mešaj.