

(24)

16. Jedilnik.

4.2.41.

Paradižnikova juha z rižem

Goveji jezik garniran s kromom, kromp. pire

Goveje meso v solati s fižolom

Ovirkove pogачice.

Krompirjeva torta s čokoladno kremo.

Paradižnikova juha: na tisti masli karumneri žličko sladkorja, dodaj moke 2-3 žil, vlij v prežiganje iz vode narredimo paradižnikovo murgo - poketi pa sveži paradižnik, malj po potrebi še iz vode, dodaj lim. lupino in malo soli. Ker je juha bolj redka kakuhaj v njo tolko žlic riža kolko je oseb.

Goveji jezik: dobro operi, priimi na konce in dobro potolci, ga staj kuhaj v vodi, priceni čebul in korovjevo list.

K

Tročega obeli nareži na rezine, obloži ali garmiraj
z nastroganim ali naribanim kreinom in daj
kraven krompirjev pire.

Jerik lahko nosoliš na 14 dni - to je peklen jerik.

To pa napravi tako. Umij jerik potoki, naribljaj s
pregreto soljo ali s solitrom, potoki ga v lončeno skledo
posipljaj s korijandrom in z lovajevimi jagodami,
poteri in vsak dan obračaj v sobnici. Neumituga
daj kuhat in narežeš lahko hladnega.

Gorveje meso v solati s fičola: namakaj 2 uri v kisni drobno
narezano čebulo in 2 stroki česna. Skuhaj v žrdi
1 jajce ga prereži, rumenjake ven ga mešaj z 2-3 lit.
olja, sol, poper, naribanim beljak, ocijem kis, ko je vse
dobro zmésano polij na narazeno kuhano meso,
h kateremu si primésala en krožnik fičola.
Velja tudi vsako kuhano meso.