**RIBJI NAMAZ**

Sestavine za 4 osebe:

1 konzerva sardin ali tune

1 trdo kuhano jajce

1 kom topljeni sir (trikotnik)

1-2 kisli kumarici

1 žlička gorčice

1 žlica majoneze

poper

--------------------

4 rezine toasta

malo olivnega olja

Priprava:

Skuhamo jajce (vre naj 8 – 10 minut).

Sardinam odstranimo kosti in jih drobno nasekljamo, tuno pa le pretlačimo. Olje odcedimo.

Kumarico dobro sesekljamo ali drobno naribamo. Trdo kuhano jajce ohladimo pod tekočo mrzlo vodo, ga olupimo in drobno sesekljamo.

Vse sestavine preložimo v skledo , dodamo majonezo, gorčico in topljeni sir ter vse skupaj zmešamo.

Dobro premešamo in shranimo v hladilnik .

Toast narežemo na trikotnike, malo pokapamo z olivnim oljem in opečemo v vroči ponvi.

Namaz namažemo na ohlajene kruhke in ponudimo.

**NARAVNI PURANJI ZREZEK**

Sestavine za 2 osebi:

2 puranja zrezka

malo olivnega olja

malo moke

malo vode ali juhe za zalivanje

sol

poper

Priprava:

Na meso položimo prozorno folijo in rahlo potolčemo .

Posolimo, popopramo in po eni strani pomokamo.

V primerno veliki ponvi segrejemo malo olja, vanj položimo zrezka s pomokano stranjo navzgor. Ko meso spodaj zakrkne, ga obrnemo in pečemo še na drugi strani.

Prilijemo malo vroče vode ali juhe in prevremo. Če je potrebno, še nekaj časa dušimo.

**POLNJENE BOMBETKE**

Sestavine za 4 osebe:

4 bombetke

2 jajci

5 dag šunke (v kosu)

5 dag sira (v kosu)

2 žlici naribanega sira

½ lončka kisle smetane

sesekljan peteršilj, origano

sol, poper

Priprava

Pečico segrejemo na 190°C.

Bombetkam odrežemo zgornji del, notranjost pa izdolbemo (ne v celoti – v notranjosti naj ostane še nekaj sredice. Šunko in sir narežemo na drobne kockice. V plastični posodi z metlico stepemo 2 jajci, dodamo kislo smetano, sesekljan peteršilj, origano, malo popra in ščep soli.

V jajčno zmes dodamo sesekljano šunko in sir ter ostanke kruha. Zmes ne sme biti pregosta – po potrebi dodamo še malo mleka ali smetane.

Primerno velik pekač obložimo s papirjem za pečenje.

S pripravljeno zmesjo polnimo bombetke in jih zložimo na pekač.

Vsako po vrhu posujemo z žličko naribanega sira – pazimo, da sir ne potresemo po pekaču.

Pečemo v pečici 20 – 25 minut, da se na površini oblikuje rjava skorjica.

Ponudimo kot toplo predjed ali pa skupaj s solato kot samostojen obrok (večerjo).

**TUNINE POLPETE**

Sestavine za 3 osebe:

2 mali konzervi tune, najboljša v olivnem olju

100 - 150g skute

2 veliki žlici naribanega sira

5-6 žlic ovsenih kosmičev ali krušnih drobtin

česen, peteršilj

1 jajce

sol, poper

Priprava:

Pekač obložimo s papirjem za peko. Sir naribamo. Pečico segrejemo na 180˚C.

Tuno pretlačimo, dodamo skuto, jajce, nariban sir in premešamo.

Ovsene kosmiče oziroma drobtine dodajamo toliko časa, da dobimo primerno gosto zmes.

**Z vlažnimi rokami** oblikujemo manjše polpete, jih polagamo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko.

V pečici pri temperaturi 180 °C pečemo 20-25 minut.

DEGUSTACIJSKI LIST

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **JEDI IZ MESA IN RIB** | **SLABO** | **DOBRO** | **ZELO DOBRO** | **UTEMELJITEV OCENE** |
| **RIBJI NAMAZ** | izgled |  |  |  |  |
| okus |  |  |  |  |
| **TUNINE POLPETE** | izgled |  |  |  |  |
| okus |  |  |  |  |
| **NARAVNI PURANJI ZREZEK** | izgled |  |  |  |  |
| okus |  |  |  |  |
| **POLNJENE BOMBETKE** | izgled |  |  |  |  |
| okus |  |  |  |  |