

☺ **Dragi učenci, pošiljam navodila za pouk gospodinjstva.**

**Posamezni učenci ste nalogo že opravili, večina še ne.
Potrudite se pri tej nalogi, saj si boste na tak način
pridobili oceno.**

**Pripravite jed ☺, prilagam nekaj idej, lahko pa se vsekakor odločite po svoje,
kar je zelo dobrodošlo☺. Ob pripravi jedi je potrebno izpolnjevati spodnji
delovni list.**

Delovnega lista ne tiskajte, ampak ga prerišite in prepisite v zvezek. Ko boste imeli izpolnjenega, mi prosim pošljite fotografijo na moj mail: malamanja@gmail.com
in sicer naloge pričakujem do 15. 5. 2020.

ZELO VESELA BOM TUDI FOTOGRAFIJE JEDI ☺☺☺.

DELOVNI LIST	
IME IN PRIIMEK:	
DATUM PRIPRAVE JEDI:	
IME JEDI:	
Sestavine:	
Uporabljena posoda in pripomočki:	
Čas, potreben za pripravo jedi:	

Kratek opis priprave:

Ocena pripravljene jedi (1 – zelo slabo, 2 – slabo, 3 – dobro, 4 – zelo dobro, 5 – odlično). **OBKROŽI ŠTEVILKO.**

OKUS: 1 2 3 4 5

VONJ: 1 2 3 4 5

BARVA: 1 2 3 4 5

SPLOŠNA OCENA: 1 2 3 4 5

Opiši težave, ki so se pojavile ob pripravi jedi 😊.

Krompirjeva musaka / 4 osebe

Sestavine

750 g krompirja
300 g svinjskega in govejega mesa
1 srednje velika čebula
2 veliki žlici olja
sol
popper
2 jajci
2 veliki žlici kisle smetane
1/2 skodelice mleka

Priprava

Operi krompir in ga daj kuhati. Medtem ko se kuha, na maščobi prepraži seseklano čebulo in meso. Dodaj sol in popper ter meso duši v pokriti posodi 10 minut. Ohlajen krompir olupi ter zreži ali naribaj na tanke rezine. Krompir razdeli na tri dele. Ognjevzdržno posodo namaži z margarino in na dno posode naloži plast naribanega krompirja. Krompir prekrij s polovico dušenega mesa. Na plast mesa dodaj ponovno plast krompirja. Postopek ponovi še enkrat. Tako je musaka sestavljena iz treh plasti krompirja in dveh plasti mesa. Pred pečenjem musako prelij s kislom smetano, v katero si zamešal jajce in mleko. Musako peci 40 minut pri temperaturi 180 °C.

Rižota s telečjim mesom / 4 osebe

Sestavine

1,5 skodelice riža
3–4 skodelice vode
1/2 čebule
1 strok česna
200 g telečjega mesa
1/2 skodelice korenja
4 velike žlice olja
1 čajna žlička paprike
1 žlička paradižnikove mezge
1/2 čajne žličke soli

Priprava

Operi riž. Seseklaj čebulo in zreži meso na manjše kose. Operi korenje in ga zreži na manjše kocke. Na maščobi prepraži čebulo, česen in meso. Ob koncu praženja dodaj še korenje, papriko in sol. Prepraženim sestavinam prilij skodelico vode in duši 15 minut v pokriti posodi. Po dušenju dodaj v posodo opran riž in vse skupaj dobro premešaj. Prilij 3–4 skodelice vode in duši. Med dušenjem naj bo ogrevalna površina prižgana na najmanjši stopnji. Riž navadno dušimo od 15 do 20 minut, odvisno od vrste. Z zajemalko oblikuj na krožniku kepe kuhane rižote. Poleg korenja lahko rižoti dodaš grah ali kakšno drugo vrsto zelenjave. Ob serviranju pa ponudi parmezan (nariban sir).

Ocvrt oslič / 4 osebe

Sestavine

4 osličevi fileji

2 jajci

1/2 čajne žličke soli

1/2 l olja

5 velikih žlic moki

1 skodelica kruhovih drobrin

limona

Priprava

Jajca zmešaj v globokem krožniku in jim dodaj sol. Fileje povaljaj najprej v moki, nato v jajcu in še v drobtinah. Tako pripravljene ocvri v olju. Pozor! Olja ne segrevaj preveč. Ocvrte fileje postrezi z limono in s francosko solato.