

SENDVIČ PALAČINKE (glavna jed)

Sestavine:

Masa za palačinke

- 4 jajca
- 6 dl mleka (ostanek mleka)
- moka (pirina) -po občutku
- ščep soli

Nadev

- 500 g ribanega sira (ostanek sira)
- šunka (ali katerakoli druga klobasa od prejšnjega dne)
- kečup

Vse sestavine (razen sira in šunke) zmešaš v gladko zmes, namastiš ponev, maso vliješ v pekač. Ko je masa na eni strani pečena, dvigneš palačinko in po ponvi natrosiš nariban sir. Palačinko obrneš in na zgornjo stran potrosiš še nekaj sira in dodaš rezino šunke (slanine ali salame). Ko je palačinka pečena jo zviješ in postrežeš. Po vrhu lahko dodaš še kečap.



KORUZNJAČA (sladica)

Sestavine:

Polenta

- 140g polenta (polenta od prejšnjega dne)
- 500ml vode
- 1 žlička masla

Nadev

- 500g skute
- 1 lonček kisle smetane
- 2 čajni žlički soli
- 1 jajce
- 1 vanili sladkor
- 3 ali 4 domača jabolka

Preliv

- 1 lonček kisle smetane
- žlica sladkorja
- 1 jajce

Kaj pa naredimo s preostalo polento?

Na namaščen pekač damo polento in jo zgladimo. Zglajena polenta mora biti visoka približno 1,5 cm.

Skuto, sol, kisko smetano, vanili sladkor, jajce ter 3 do 4 naribana domača jabolka zmešamo, da dobimo enoten nadev. Pripravljen nadev dodamo na polento in pekač postavimo v 200°C ogreto pečico za 20 min. Med tem časom pripravimo preliv iz kisle smetane, jajca in sladkorja ter ga po 20 min peke zlijemo v pekač. Tako pripravljeno sladico položimo s pekačem v pečico in pečemo na enaki temperaturi še 20 min.



OBROK PO KMEČKO (glavna jed)

Sestavine za eno osebo:

- 2 žlici olja
- 1 manjša čebula
- 1 ali 2 kuhana krompirja od prejšnjega dneva
- manjši kos šunke ali ostanki kakšnega mesa od prejšnjega dne
- 2 jajci
- sol
- poper
- malo drobnjaka

Priprava

Čebulo narežemo in jo pražimo na olju do zlato rumene barve. Ko je čebula prepražena dodamo šunko ali kose mesa in vse skupaj še malo pražimo. Nato dodamo na kolobarje narezan kuhan krompir in vse lepo prepražimo.

V drugi posodi razžvrkljamo jajca in jih prilijemo v ponev, kjer smo pražili krompir, šunko in čebulo. Jed začnimo še s soljo, poprom in drobnjakom ter še nekajkrat na zmernem ognju premešamo. Ko je jed končana jo toplo še postrežemo.

