

### Recept 3: POPEČENA HRENOVKA S SLADKO KISLO OMAKO



#### Sestavine:

- hrenovka,
- med,
- gorčica,
- jajce,
- sol, poper,
- majoneza.

#### Priprava:

Hrenovko skuhamo nato jo popešemo na olju.

#### Omaka:

Čajno žličko medu, gorčice in majoneze zmešamo skupaj.

#### Jajce:

Jajce kuhamo v vreli vodi 8 – 10 minut. Trdo kuhano jajce olupimo, speštamo in zmešamo s pripravljeno omako.

Dober tek!

Recept prispeval: Jan Čadež da Cruz (8.d)

### Recept 4: ODPRT SENDVIČ Z GOVEDINO



#### Sestavine:

- kuhana govedina,
- ajdov kruh,
- motovilec in zelena solata,
- ocvrta čebula (po želji)
- jajce,
- majoneza, kislá smetana, gorčica
- med.

Priprava: Kruh z obeh strani popečemo na ponvi. Kuhano govedino narežemo na čim tanjše trakce. Čebulo narežemo na kolobarje in jo popečemo na ponvici z malo olja.

Jajčna krema: Jajce kuhamo v vreli vodi 8 – 10 minut. Trdo kuhano jajce olupimo ter ga z majonezo, kisló smetano in gorčico, v razmerju 1:1:1, zmešamo v mešalniku.

Omaka za kruh: Gorčico, kisló smetano in med zmešamo po okusu in z njo namažemo popečen kruh. Nanj naložimo motovilec in zeleno solato, potresemo z ocvrto čebulo, ter obložimo z narezano govedino.

Krožnik dekoriramo s pripravljeno jajčno kremo, ki sendvič obogati.

Recept prispeval: Jan Čadež da Cruz (8.d)

Dober tek!

