

Krompirjeva zloženka stare mame

Recept – sestavine za krompirjevo zloženko (5 oseb):

- 2 kg krompirja,
- 0,5 kg ohlajene kuhanе govedine,
- 0,5 litra kisle smetane,
- 0,5 litra sladke smetane,
- dve papriki,
- ena čebula,
- česen, drobnjak in
- začimbe: sol, poper, rožmarin in timijan.



Dedi je olupil krompir, ga razrezal na oblice ter dal kuhat, babi pa se je odločila pripraviti govedino. Ohlajeno meso je razrezala na kockice, dedi pa se je lotil rezanja zelenjave.

Na drobno narezani drobnjak je zmešal v kozici, skupaj s sladko in kislo smetano, k temu pa dodal še narezano zelenjavo (drobnjak, paprika, čebula, česen) in začimbe (sol, poper, rožmarin, timijan). Kuhani krompir v oblicah in kockice govedine je vsipal na pekač, prelil z zelenjavno smetano ter porinil v pečico.



Med pečenjem krompirjeve zloženke, kar je trajalo okrog 30 minut, je dedi pripravil še na drobno narezan peteršilj za posip ter krožnike.



NIK ZAGORC, 4.c