**NARAVOSLOVNI DAN – Kuhar za en dan** Tanja 6.r

**JEDILNIK**

- krompir s peteršiljem

- čevapčiči

- zelena solata, paradižnik in paprika

**RECEPT *za čevapčiče***

Mleto mešano meso začinimo z začimbo čevap in zmešamo. Iz mase oblikujemo čevapčiče. Polagamo jih v ponev v katero damo nekoliko maščobe. Ponev pokrijemo s pokrovko in spečemo čevapčiče. Med peko čevapčiči spustijo tekočino, večkrat jih obrnemo in na koncu lepo zapečemo.

**RECEPT *za krompir s peteršiljem***

Krompir temeljito umijemo in celega, neolupljenega položimo v lonec ter v lonec natočimo vodo, ki vsa prekriva krompir. Vodo tudi solimo. Krompir vre približno pol ure. Kuhanost krompirja preverimo z nožem, ki mora lepo zdrsniti v krompir. Kuhan krompir olupimo, ga narežemo na poljubne velike kose in še dodatno popečemo v maščobi, v kateri so se pekli čevapčiči. Krompir solimo in na koncu dodamo še peteršilj.

**RECEPT *za zeleno solato***

Najprej jo dobro operemo pod tekočo vodo in jo narežemo na poljubno velike kose. Na solato narežemo strok česna posolimo in okisamo.

**RECEPT *za solato iz paradižnika in paprike***

Najprej paradižnik in papriko dobro operemo pod tekočo vodo in jo narežemo na ne prevelike koščke. Paradižnik in papriko stresemo skupaj v skledo posolimo nanj zdrobimo strok česna, okisamo in zmešamo.

 