



Patrina kuhinja

Recept s lukom bolonjez

1 žličica masti

1 lukovica crvenog luka

2 češnja češnjaka

Polu kg mljevenog mesa

mala žličica bibera

2 male žličice soli

1 žličica mljevene crvene paprike

1 dl huhanog paradajza

1 lovorov list

1 pakovanje špageta-skuhati u 2l vode sa 1 žličicom soli



Matejeva kuhinja

Ćevapi s luukom

1.5 kg junetine

0.5 kg janjetine

4 režnja češnjaka

Sol

Lepinje

Meso dobro izmiješati nakon što mu dodaš ostale sastojke.

Oblikuj ćevape i peci na roštilju na jakoj vatri.

Rasijeci lepinje na pola pa ih ugrij na roštilju

Kad bude gotovo serviraj fine ćevape u lepinji s lukom.

DOBAR TEK!





Lukinja kuhinja

Kolač od luka

1 kg luka

200 g brašna

4 jaja

150 g sira ementalera

sol i papar

75 g margarina

250 ml kiselog vrhnja

Kumin

Sve sastojke pomiješati i staviti da se peče 30-40 min

Na 150°C



Vanjina kuhinja

Punjeni luk

10 glavica luka

2 jaja

2 žlice ulja

1 šalica krušnih mrvica

2 žlice sjeckanog peršinova lista

Sol i papar po želji

Izdubite glavice luka, posolite ih i popaprite. Složite ih u lim i pecite 20 min. Usitnite preostali luk, peršin i meso.

Dodajte krušne mrvice, sol, papar, jaja.

Sve dobro promiješajte i smjesom napunite glavice luka.

Pecite dodatno još 20 min.



**Dobar tek žele Vam učenici
3.c razreda.**