

Sedliacka pochúťka

Suroviny:

bravčové mäso – plece
vajíčka
soľ
cibuľa
cesnak
mletá paprika
klobása
strúhanka
olej
horčica

Postup:

Umyté mäso pomelieme spolu s cibuľou a cesnakom. Pridáme soľ, papriku a dôkladne premiešame. Na dosku si dáme strúhanku a na nej z masy robíme rolády, ktoré naplníme klobásou.

Premiestnime na vymastený pekáč. Rolády potrieme olejom a horčicou. Trocha podlejeme vodou a pečieme.

Podávame k prívarkom alebo k zemiakovej kaši a zeleninovému šalátom.

Šalát z kyslej kapusty s mrkvou a jablkami

na šalát potrebujeme:

kyslú kapustu bez nálevu
mrkvu
jablká
kryštálový cukor
soľ
olivový olej

Postup:

Očistenú mrkvu na jemno nastrúhame, pokvapkáme olejom, jemne osolíme a premiešame. Jablká postrúhame na hrubšom strúhadle. Kapustu podľa potreby, ak je dlhá, tiež pokrájame. Všetko spolu premiešame, zjemníme cukrom a olejom.