

## Prebranac

### Priprava:

- 1/2 kg tetovca skuhaš v ravno prav vode (ne preve ) - voda naj bo soljena po okusu, dodatek-lovor in poper v zrnju
- 1/2 kg ebule naseckaš (lahko tudi kakšen esen ek) in prepacaš v ravno pravšnji koli in olja

Ko je to narejeno, dodaš kakšno žlico rde e mlete paprike in paradajz iz tube (toliko, da ti je barva vse ), poper v prahu, dobro je tudi e imaš kakšne na drobno narezane ostre feferon ke, e pa ne, je pa menda tudi ili prah dober (jaz ga ne maram), premešaš in daš v pe ico na 200-220 stopinj.

Po približno pol ure se naredi skorjica, ki jo vmešaš v prebranac, in še enkrat pe eš pol ure. e se ti zdi prerdek, skorjico še enkrat vmešaš in pe eš še pol ure.

Zraven je obvezen roštilj, ali pa vsaj solata iz kokolalame, jajc, koruze, kisle smetane, majoneze, zenfa.

Dober tek želi Lili!