



RI ET

Sestavine:

- ¼ kg ješprenja
- 2 na kockice narezana krompir ka
- 2 na kolobar ke nasekljana koren ka
- suho meso po želji – šink ali klobasa ali rebrca ali...
- 1 konzerva rjavega fižola
- paradižnikova mezga
- 1 jušna kocka
- poper
- lovor

Priprava:

Splaknjen ješprenj, skockan krompir, skolobar kan koren ek – po želji pa tudi še kakšno drugo zelenjavo – zalijemo z vodo, dodamo jušno kocko, paradižnikovo mezgo, poper, lovor in kuhamo pol ure, nato dodamo po trenutnem navdihu narezano suho meso, ez etrt ure pa v to orbo str esemo še fižol iz konzerve. Kuhamo še najmanj etrt ure oz. dokler ni kuhan ješprenj .

Dober tek želi Lili!