

SIROVKE NA ŽARU

Sestavine:

- ½ kg sirovk
- ½ kg krompirja
- sol
- poper
- sir v listi
- peteršilj
- esen
- olivno olje

Priprava:

Gobe oistimo in osušimo. Na žaru jih z obeh strani lepo popeemo. Ko so lepo zapečene, jih posolimo, lahko tu di malo poporamo. Dokler se še pečejo, dodamo lističe sira, ki je za tople sendviče. Pustimo, da se ta lepo stopi in oblije gobo. Jed postrežemo toplo, lahko pa ponudimo še tržaško omako (olivno olje, peteršilj, esen).

KAJ PAŠE ZRAVEN:

Krompir operite, ga prerežete na pol, posolite na prerezanem delu in ga približno 1 uro pečete v pečici na 160 stopinjah, tako, da je prerezani del obrnjen navzgor. Kozarec vina ne bi mogel škoditi.

Dober tek, Janez!