

---

## Posna jela

Napis Mona Liza - 21.04.08 18:01

---

### Jota

Sastojci za 4 osobe:100gr pasulja,250gr kiselog kupusa,250gr krompira,100gr paradajz pirea,1 luk,50gr brasna,50gr luka,ulje,so,biber.

Priprema:Kuvamo parcad krompira.U drugoj serpi kuvamo krupniju parcad kupusa,a u trecoj kuvamo pasulj.U tiganju sa zagrejanim uljem przimo luk,pa dodamo brasno.Zaprzenu smesu nalijemo vodom i ostavimo da se kuva.Kuvani pasulj,krompir i kupus dodamo u tiganj sa zaprskom.Dodamo pasirane cesnjeve luka i paradajz pire.Posolimo i pobiberimo.Pred kraj kuvanja dodamo sitno seckani persun.

### Posna sarma

Sastojci za 4 osobe:1 glavica kiselog kupusa,100gr pirinca,1 luk,50gr kukuruza,50gr praziluka,50gr paprika,50gr sargarepe,1 kasika brasna,1 kasicica aleve paprike,1 kasicica paradajz pirea,ulje,so,biber.

Priprema:U tiganj sa zagrejanim uljem przimo sitno seckan luk,praziluk,papriku i sargarepu.Dodamo grasak,zrna kukuruza i pirinac.Posolimo i pobiberimo.Na svaki list kupusa stavimo fil i savijamo sarme.Redjamo u serpu,nalijemo vodom i kuvamo na tihoj vatri 60 minuta.U tiganju sa zagrejanim uljem proprzimo brasno.Dodamo alevu papriku i paradajz pire.Zaprsku dodamo u serpu pred sam kraj pripremanja sarmi.

### Posna muckalica

sastojci za 4 osobe:100gr sojinih parcica,1 luk,pola praziluka,2 paprike,2 paradajza,persun,50ml ulja,so,biber.

Priprema:Parcice soje prelivamo hladnom vodom i ostavimo da odstoje 30 minuta.U tiganju sa zagrejanim uljem proprzimo luk i praziluk,pa dodamo parcice paprike,paradajza i soje.Posolimo i pobiberimo.Przimo 15 minuta.

### Rezanci sa prazilukom

Sastojci za 4 osobe:350gr makarona,750gr praziluka,sargarepa,koren celera,persun,150gr paradajza,ulje,so,biber.

Priprema:U uzavreloj i slanoj vodi kuvamo makarone.U tiganju sa zagrejanim uljem przimo iseckanu sargarepu,praziluk i celer.Dodamo persun i dinstamo oko 5 minuta.Dodamo paradajz.Posolimo i pobiberimo i promesamo.Ostavimo da se kuva 15 minuta.

=====