





OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi



Mentorica: Nada Brezovar

### Žvarcet Abraham (za 6 oseb)

5 šalotk  
600 g zajčjega mesa  
2 rdeča in rumena korenja  
4 žlice olja  
1 žlica moke  
1 žlica drobtin  
sol, poper, čili Kotany  
5 dl vode

Zajčje meso bomo narezali na trakove. Nekaj jih bomo pretaknili z rdečim in rumenim korenjem. Šalotko bomo drobno narezali ter jo prepražili na olju. Dodali bomo žličko moke ter žličko drobtin. Prežganje bomo zalili z vodo ter malo pokuhali. Vsebino bomo zmiksali s paličnim mešalnikom.

Meso bomo opekli na olju, zalili z vodo. Združimo meso in čebulno prežganje. Vse skupaj začинimo soljo, poprom, čilijem.

Dušimo vsaj 25 minut.

Alergen: gluten

### Bulja Abrahamovcev (za 6 oseb)

500 g koruzne moke  
120 g masla  
100 g sladkorja v prahu  
4 dl vode  
žličko soli  
1 žlica škroba  
1 jajce  
za oblikovanje mase dodamo pšenični zdrob  
50 g namočenih in narezanih suhih brusnic  
10 večjih gambler  
50 g jedilne čokolado  
2 žlici olivnega olja  
Ščep soli in popra Kotany

Omaka: 200 g jagod, 2 žlici sladkorja, 1 žlička škroba

Koruzno moko solimo in poparimo z maslom. Dodamo sladkor in namočene brusnice ter prilivamo vrelo vodo.

Gambere opečemo na olivnem olju, jih solimo in popramo, narežemo. Stopimo jedilno čokolado ter koščke gambler namočimo v čokolado. Z njim nadevamo buljo.

Zavremo slan krop, v katerega damo kuhati oblikovane bulje. Počasi kuhamo 20 minut.

Omaka: Jagode in sladkor dušimo, po potrebi zgostimo s škrobom.

Alergeni: gluten, raki, jajca

### Priloga Skutini srčki Abraham (za 6 oseb)

1000 g skute  
200 g pšeničnega zdroba  
100 g masla  
4 jajca  
pol žličke soli Kotany  
slan krop

Sestavine dobro vmešamo ter oblikujemo klobaso na peki papirju, zavijemo ter kuhamo v slanem kropu 20 minut. Razrežemo v obliko srček, ki ga napolnimo z omako gozdih sadežev.

Kot prilogo pripravimo omako iz gozdnih sadežev.

200 g gozdnih sadežev, 2 žlici sladkorja, 2 ščepa cimeta, škrob po potrebi.

Sestavine dušimo do gostega ter zmiksamo.

Alergeni: gluten, jajca, laktoza



Člani: Eva Podlogar  
Nina Pavšek  
Primož Oberč