



Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**

Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

Točka vseživljenjskega učenja:

Dom Dr. Janka Benedika Radovljica

Šercerjeva ulica 35

4240 Radovljica

Gradivo za delavnico Domače dobrote:

NADEVANI KRUHKI

Pripravila: Nada Trošt

Radovljica, 20. junij 2012



NADEVANI KRUHKI

Sestavine:

Kruh:

700 g belega kruha (56 kruhkov)

500 g rženega ali polnozrnatega kruha (24 kruhkov)

Namazi:

150 g drobnjakovega masla

150 g skutinega namaza z lososom

150 g skutinega namaza z olivami

150 g domače zaseke

Nadevi:

300 g pršuta

200 g mortadele

200 g kuhane šunke

200 g prekajenega sira

300 g sira ementalec

Dodatki:

200 g rdečih vložnih paprik

100 g vložnih malih kumaric

200 g vložnih čebulic

200 g vložnih zelenih oliv

300 g dekorativnih paradižnikov

sveža zelišča za dekoracijo – bazilika, peteršilj itd.

Ostalo:

Zavitek zobotrebcev

desertni krožniki



papirnati servieti

kozarci in

pijača po okusu

Priprava:

Iz bele štruce kruha narežemo 14 rezin, katere razrežemo na štiri dele, dobimo 56 kruhkov.

Ržen ali polnozrnat kruh razrežemo na 12 rezin in jih prerežemo na pol, dobimo 24 kruhkov.

Pršut, mortadelo, šunko in sire razrežemo na primerno velikost, prav tako tudi papriko, kumarice in ostale dodatke.

Kruhke namažemo z namazi po okusu in jih nadevamo z rezinami pršuta, mortadele in šunke ter siri, dodamo vložene dodatke ter paradižnik. Za dekoracijo uporabimo sveža zelišča in svojo domišljijo. Kruhki naj bodo vabljeni na pogled. Dodatke na kruhke pritrdimo z zobotrebce.

Za vegetarijance pri pripravi namesto mesnih delov uporabimo malo večjo količino zelenjavnega skutinega namaza, več sirov ter zelenjavnih dodatkov.

Nadevane kruhke ponudimo na desertnem krožniku ali papirnatih servietkih, zraven pa ponudimo tudi pijačo, priložnosti primerno.



Nada Trošt

junij 2012