
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

TOPLI KRUHKI

Pripravila: Nada Trošt

Radovljica, 19 . junij 2013

TOPLI KRUHKI

TOPLI KRUHKI S ŠUNKO IN PRŠUTOM



Sestavine:

- 2 zavitka toasta ali tanke rezine kruha
- maslo ali margarina
- ketchup po okusu
- 50 dag pizza šunke
- 15 dag pršuta, mortadele ali druge dobre salame
- 50 dag naribanega sira
- 1,5 dl kisle smetane
- 2 jajci
- začimbe: origano, bazilika, poper, česen, muškadni orešček

Priprava:

Toast razrežemo na trikotnike in ga po želji namažemo z maslom ali ketchupom ter zložimo na pekač. Jajci stepemo, vanju zamešamo naribano ali na koščke narezano šunko in pršut, nariban sir, kisló smetano in začimbe ter po okusu nekaj ketchupa. Po eno žlico nadeva damo na vsak trikotnik toasta in pekač položimo v predhodno na 200°C ogreto pečico. Pečemo dokler se sir ne stopi in na vrhu nastane zlato rumena skorjica .

TOPLI KRUHKI Z ZELENJAVO



Sestavine:

- 2 zavitka toasta ali na tanke rezine narezan kruh
- oljčno olje
- 3 čebule
- 4 stroke česna
- 1 večja rdeča paprika
- 2 paradižnika
- 1 večja bučka, jajčevec ali zelenjava po izbiri
- 1,5 dl kisle smetane
- 50 dag naribanega sira
- 2 jajci
- začimbe: sol ali vegeta, poper, muškadni orešček, bazilika, origano,

Priprava:

Toast lahko razrežemo na trikotnike ter podrgnemo s strokom česna in položimo na pekač.

Vso zelenjavo zrežemo na koščke. Na olju popražimo čebulo, nekaj česna in priložimo ostalo zelenjavo ter vse skupaj nekoliko popražimo. Dodamo sol ali malo vegete in ostale začimbe. V ohlajeno zelenjavo dodamo zžvrkljani jajci, kisló smetano in nariban sir ter premešamo. Z žlico polagamo na toast nadev ter pekač damo v naprej na 200°C ogreto pečico za toliko časa, da se sir stopi in nastane zlato rumena skorjica.

Viri:

- **fotografiji:**

<http://www.kulinarika.net/recepti/3679/ostale-jedi/topli-sendvici-malce-drugace/>

<http://marmelina.si/kuhalnica/recepti/kruhki-s-sirom-in-paradiznikom-iz-pecice>

- **Recepta:**

Nada Trošt, osebna zbirka receptov