

## PAPASINKA: Babo jedu!

**Zakaj?** Zato ker so se ob pogledu na nebroj spodaj opisanih jedi vsem jedcem pocedile slince in če bi lahko pogledi govorili, bi ama za zihr izustil eno pravadninsko: »babo jedu« (z zamolklim, gostim, jamskim glasom!)

**Kaj točno?** trio adijo in spremljevalci + porova frajla frtajla + zelenjad za vegiče + z maltretirana in zmarinirana feta + fensi šmensi narezek na dilci... al kaj + najboljšiji jabolčni pit na svetu

Takle smo naredli:

### TRIO ADIJO IN SPREMLJEVALCI



**Oranžni žbljaz:** 3 jajca skuhaš u nulo trdo (8 minut, pa še pozabiš da jih kuhaš-5 minut!), olupiš, vržeš v mikser, dodaš 3 žlice multi pekočega ajvarja, ene 2 žlici pasirane skute, sol, poper in vse zmiksaš v namaz

**Beli žbljaz:** opereš mikser od prejšnjega oranžnega namaza (a nemoj?!), not združiš par žlic skute, pol čebulce, sir, poper, kšno salamo če jo najdeš v hladilniku, suho ali mokro, načeloma zraven paše tudi kak sir, skratka vse kar se vam povaljuje po frižideru in spet miksaaaaaaj

**Črni mož:** hmmm... ne vemo kako to nardijo, vemo pa da je dobr in direkt iz Grčije ☺ Pasta od črnih oliv, ha!

**Štirje šalčiči:** bajni proizvodi vložene narave (v smeri urinega kazalca, začenši ob 23.uri); kapre, olive iz koščico, čebulčk v kisu, olive brez koščic in z mandlji

**Vmesn šrot:** domače suhe slive in orehi (lih tako domači, ampak od sosedov)

## POROVA FRAJLA FRTAJLA



Fino drobno nareži vse zelene, poudarjam- zelene dele pora in če ravno želiš še malo belih, ni pa priporočljivo (rajši naslednji dan belkota porabi za juho). V posodju zamešaj enih 5 jajc, dodaj mal moka in mleka da ne bo ravno sam navadn stepen jajc, not zamešaj por, soli, popraj in v ponvi na olivcu speci... palačinke? Jes, neki podobnega palačinki, sam da je debelejš, pa boljš! Ohladi, razreži na kocke, »odrezke« že med pripravo pojej za moč in energijo!

## ZELENJAD ZA VEGIČE



Kupiš paradajz (vem da boli zdaj sred zime kupovat nek nizozemsko španski al iz Zumbazokizaniije uvožen paradajz, but...), kumare, slednje smešno olupiš, vse zrežeš in that's it!

## ZMALTRETIRANA IN ZMARINIRANA FETA



Kupiš fino dobro feto, zrežeš na kocke, dodaš: zeleni del pora (ker ga je blo za v frtajlo mal tumač), mleto papriko, poper, origano in izdatno poliješ z pomarančnim olivnim oljem. Pustiš da nardi svoje, rahlo pomešaš, probaš, nadgradiš če treba in mazneš!

## FENSI ŠMENSI NAREZEK NA DILCI... AL KAJ

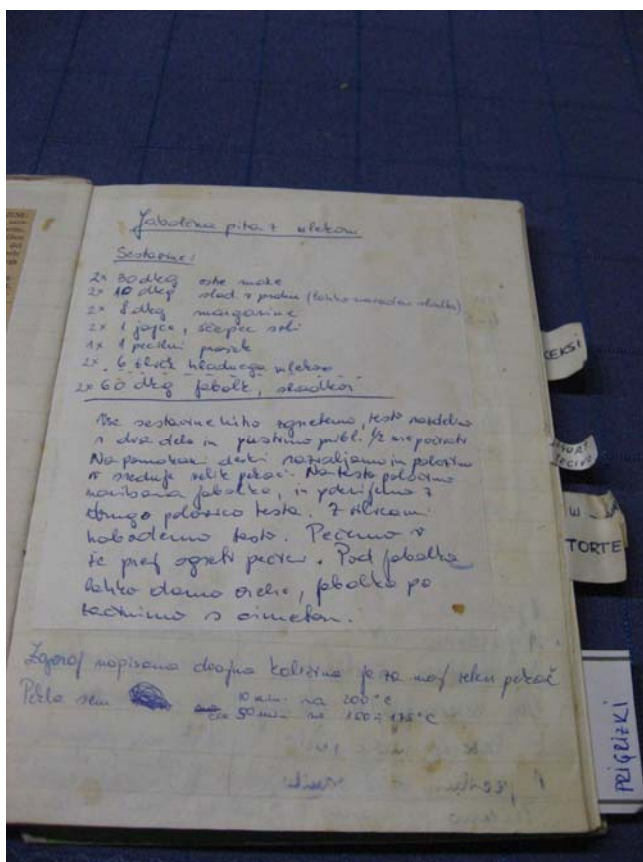


Ja tle pa ne moremo hude filozofije delat. Pri najboljšem sosedu smo kupil različne mesnine (pršut, kuhan pršut in savinjski želodec), sirnine (edamec, en dimljen, pa še ementalec), mal porezal, zvil, skockal in naštimal. Matr je blo dobr :)

## NAJBOLŠEJŠI JABOLČNI PIT NA SVETU



Fotka ni najboljša, zato pa naj recept govori zase. Kljub temu, da prihaja iz mamine kuharce in je sproban ničkolkrat in pojejen in zapacan, že od vsega začetka vsebuje nekaj sprememb, oziroma se ga lotevamo takole: ostra moka ostaja, sladkor je kr navaden (nič prašen), namesto margarine roma v testo PUTR (ddd?!), jabolka nikol ne tehtamo ampakpo občutku (zmeraj naredimo preveč), jabolka morajo sevede bit domača, na koncu pa še- pr naši bajti se zmerm dela trojna količina, za tavelk pekač. Finiš!



S kruhom pomazano, mogoče celo kaj izpuščeno- kaj čmo. Pa srečno gurmanci!

Papasinka