

Fotografije ŠVN 5. bc – 3. dan

OŠ Miklavž na Dravskem polju





































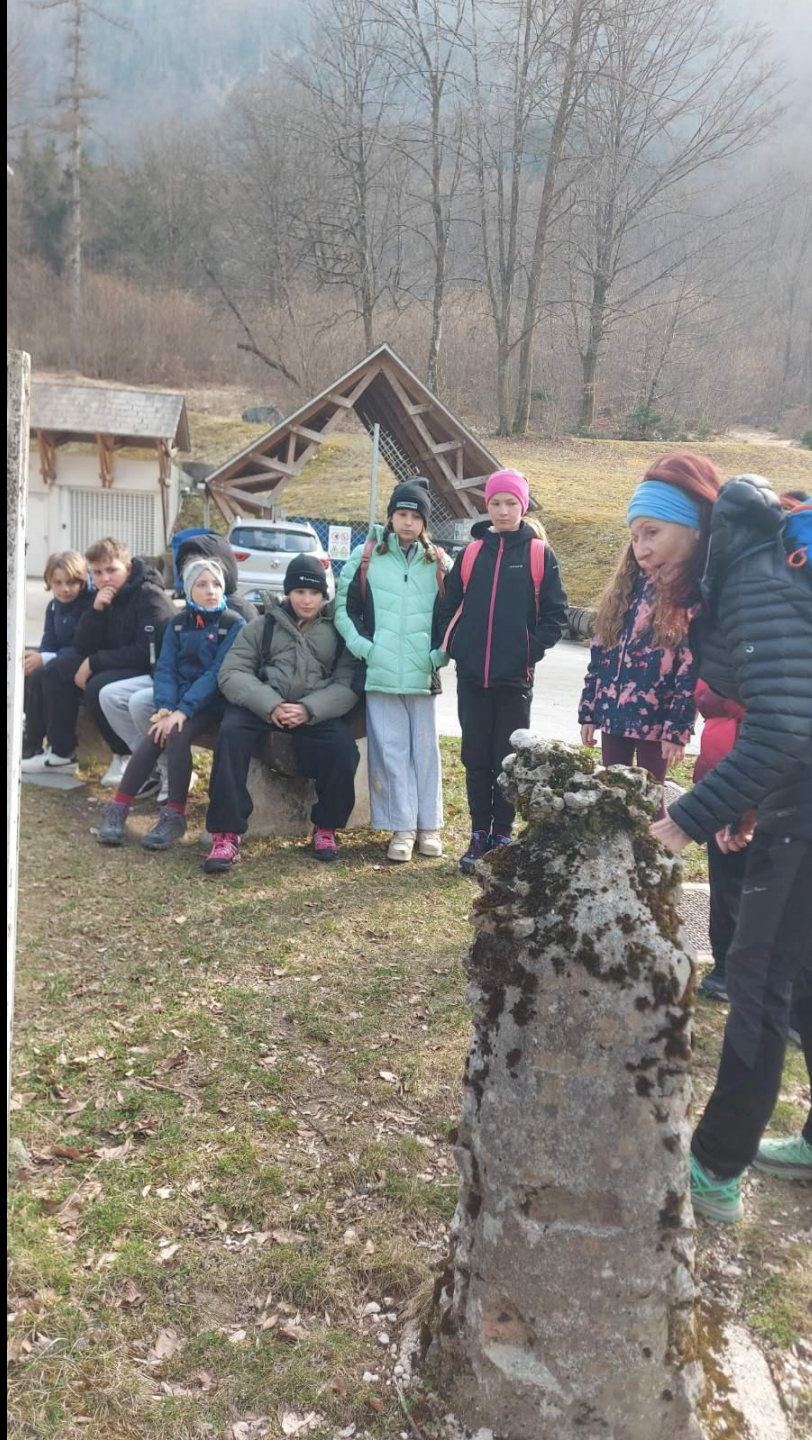
































Testeninska zloženska z bohinjskim sirom

Kuhajo:

- Najboljše brbončice:
- Najbolj spretni z nožem:
- Imajo sokolovo oko:
- Najdejo rešitev za vsako stvar:

SESTAVINE:

- čebula
- mleto meso
- korenček
- začimbe
- olje (MALO)
- paradižnikova mezga

= bešamel omaka
(maslo, moko, mleko, sol).

- testenine

- sir

- voda

POSTOPEK:

- ž.
- Olupimo čebulo in korenček ter ju narežemo na majhne kocke.
 - V vročo ponev damo malo olja. Ko je olje segreto dodamo narezano čebulo.
 - Čebulo pržimo do zlato rjave barve.
 - V ponev dodamo korenje. Vse skupaj kuhamo nekaj minut, nato dodamo mleto meso.
 - Med mešanjem dodajamo začimbe in paradižnikovo mezgo.
 - Po potrebi dodajamo vodo.
 - Kuhamo približno 20 minut.

V drugi posodi pripravimo bešamel omako.

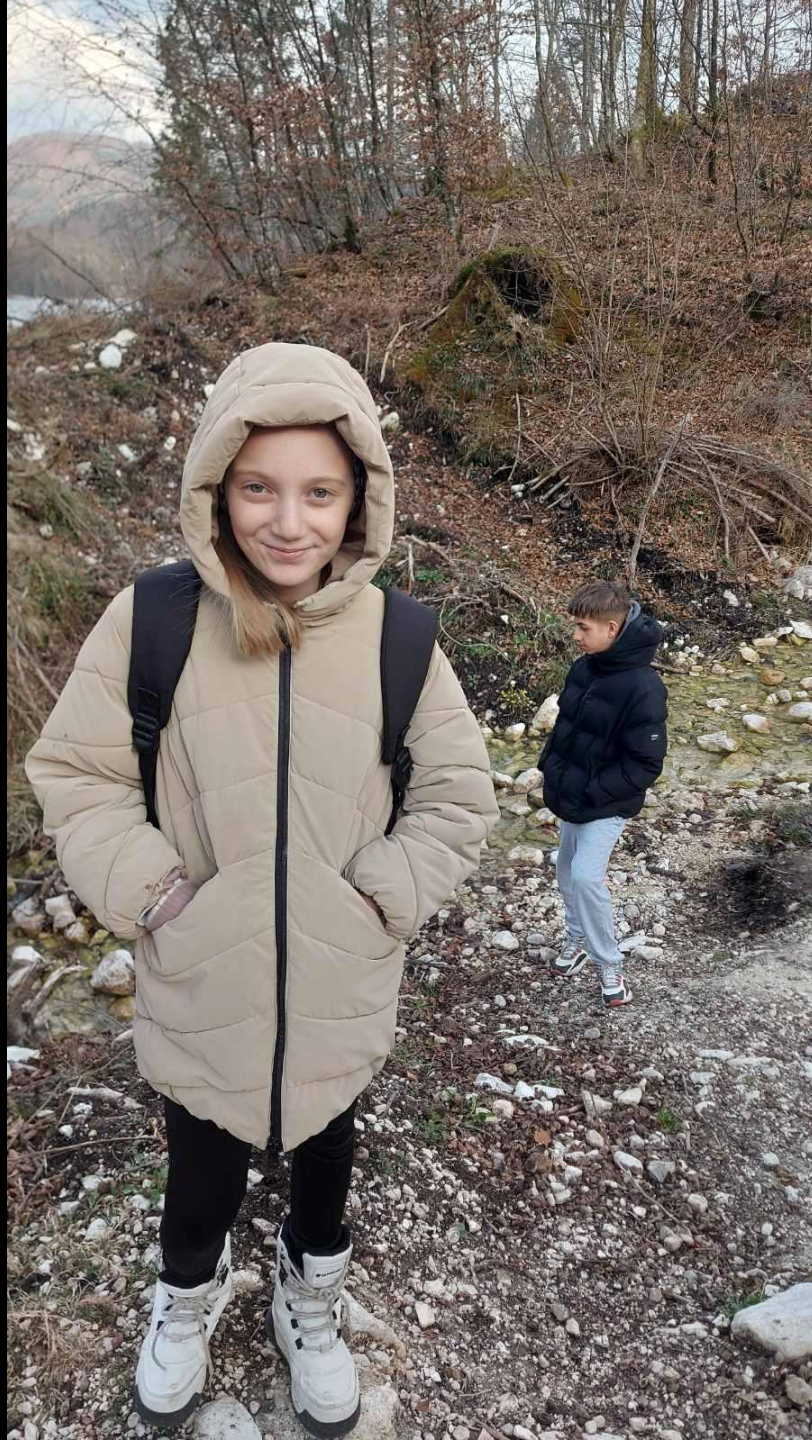
- V ponvi raztopimo maslo.
- Postopoma po žlicah dodajamo moko.
- Med mešanjem dodajamo hladno mleko.
- Omako mešamo do gostega.
- Po okusu dodamo še sol.

Pladenj namastimo z maslom in vanjo po plasteh naložimo testenine. Na testenine prelijemo nekaj bešamel omake, mesne omake in potresemo z bohinjskim sirom. Ponovimo dokler imamo vse sestavine. Zaključimo z bešamel omako in sirom. Pečemo v pečici, ogreti na 160°C, 45 minut.

CAS
45 min

100°C

















































ZADNJI VOGL

URADNO	1000	m
NAJ. ALT. NA S.	1500	m
URADNO	300	m
NAJVIŠJA	1500	m
NAJVIŠJA	1500	m
NAJVIŠJA	1500	m

OD - DO - PROJEKT

6	14
---	----

OD - DO - VELA

14	14
----	----

OD - DO - VELA

14	14
----	----











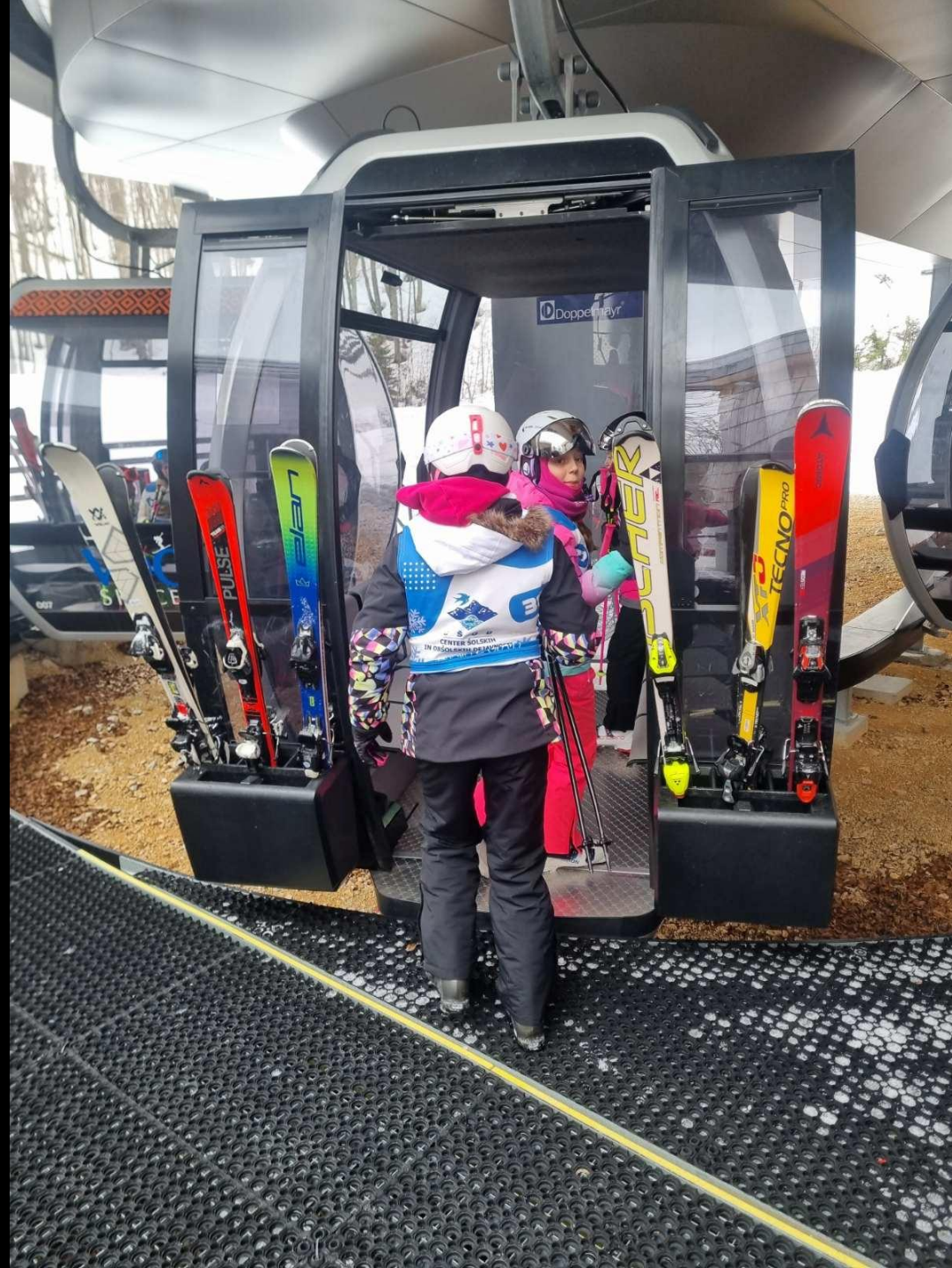


10KV ZADNJI VOGL	
OVAKUJE - IM DETRIER - OPERATE	
OD - VON - FROM	8 ¹⁵
DO - BIS - TILL	14 ³⁰
DARJA KONTROLA DRUGICE LETO: PISTE KONTROLA JAVI DO KLUBA KONTRA	















LEKI

LEKI

LEKI

LEKI





































