

GOSPA LAZANJA

AVTORJI: Učenci interesne dejavnosti KUHARIJA iz 4. A razreda, OŠ Ob Dravinji, Slov. Konjice

MENTORICA: Bernarda Rebernak

Reciklirana hrana: omaka iz mletega mesa (ostanek kosila), sirni namaz z zelišči (ostanek šolske malice), mleko (ostanek šolske malice, sir (ostanek šolske malice)

SESTAVINE:

mesna omaka iz mletega mesa (ostanek od šolskega kosila)
0,5 – 1l mleka (ostanek od šolske malice – s kmetije Levart)
4 kom sirnega namaza z zelišči (MU - ostanek od šolske malice)
10 rezin sira (ostanek od šolske malice)
6 – 8 bučk (čajote)
2 žlici olivnega olja
sol
popper
česen v prahu
peteršilj

POSTOPEK PRIPRAVE:

1. Bučke narežemo na 1 cm debele rezine, solimo, popramo in pokapamo z olivnim oljem ter jih z obeh strani popečemo.
2. Segrejemo mleko in dodamo sirni namaz, po potrebi začinimo s soljo, da dobimo »bešamel omako«.
3. Pekač namažemo z maslom in položimo plast popečenih bučk.
4. Plast bučk prekrijemo z belo bešamel omako, sledi plast sira.
5. Dodamo plast že pripravljene mesne omake.
6. Sledi zadnja plast popečenih bučk.
7. Bučke spet prekrijemo z bešamel omako, na vrh naribamo ali natrgamo sir in okrasimo s peteršiljem.
8. Pečemo v ogreti pečici na 180 stopinj, približno 30 minut.

Na svoj recept smo zelo ponosni. Do ideje smo prišli, ker imajo nekateri učenci alergijo na gluten, jed namreč ne vsebuje moke. Razmišljali smo tudi, na kakšen način bi še lahko uporabili bučke, saj nam odlično uspevajo na šolskem vrtu. V naši šolski kuhinji pa vedno ostane nekaj omake, ko so na jedilniku testenine. S skupnimi močmi nam je uspelo. Naša Gospa lazanja je zelo lahka in okusna jed. Postrežemo jo s solato. Všeč nam je tudi, da ni tako zelo zahtevna za pripravo. Pohvalili so jo vsi učenci, kot tudi učitelj, ki so jo imeli možnost poskusiti.

FOTOREPORTAŽA



Bučke narežemo na 1 cm debele rezine, rahlo solimo, popramo, pokapamo z olivnim oljem in z obeh strani popečemo.



Uporabili smo ostanek mesne omake od prejšnjega dne, ki smo jo shranili v hladilniku.



Iz mleka in sirnih namazov z zelišči, kar nam je ostalo pri šolski malici, smo skuhalo »bešamel omako« brez moke.



Pekač smo namazali z maslom. Naložili smo plast popečenih bučk, jih namazali z »bešamel omako«. Sledila je plast sira, na sir pa smo dodali plast mesne omake. Zaključili smo s plastjo bučk, ter prelili z bešamel omako.



Na vrh smo naribali sir ter okrasili s peteršiljem.



Gospo lazanjo smo pekli približno 30 minut (v predhodno ogreti pečici) na 180 stopinj. Servirali smo jo z osvežilno mešano solato.