

Tedenski meni

PON Burger s krompirjem

TOR Piščanec v smetanovi omaki z njoki in zeleno solato

SRE Testenine z omako iz mletega mesa

ČET Mehiške tortilje z mletim mesom

PET Sladko-kisli piščanec

Nakupovalni seznam:

- 1 kg mletega mesa- govejega ali mešanega
- 500 g piščančjega mesa
- 500 g krompirjevih njokov
- 4 (večji) krompirji
- 250 g riža
- 250 g testenin
- tortilje (pšenične ali koruzne)
- 2 lepinji ali bombetki
- kislá smetana
- sladka smetana 250 ml
- topljen sir (trikotniki)
- nariban sir, parmezan
- 2 srednje veliki čebuli
- česen
- 2 rdeči, 1 zelena in 1 rumena paprika
- bučka (zelena – podolgovata)
- zelena solata
- druga zelenjava po želji (za solate ali priloge)
- paradižnikova mezga
- koruza v pločevinki
- rdeč fižol v pločevinki
- sladkor
- sol, poper, rdeča paprika v prahu, ingver v prahu, origano, bazilika
- olje (olivno/sončično ali drugo po želji)
- dodatki (solata, paradižnik, kumarice, senf, majoneza, ketchup... po želji)
- zelena solata ledenka
- jabolčni kis
- ketchup
- sojina omaka
- moka