

Recept: enolončnica by Uroš

Zjutraj namočiš stročnice. Popoldne narežeš čebulo na drobno, klobase na koleščke, zelenjavo na koščke. Od zelenjave sta obvezna ohrovt in korenje, ostalo po želji kar imaš pač pri roki. Pražiš čebulo in klobase kakih 5-10 minut na ne prevelikem ognju, da se čebula ne zažge. Dodaš zelenjavo in pražiš še 5-10 minut, dodaš odcejene stročnice (stročnice dodaš po zelenjavi in pred vodo), zaliješ z vodo, da je vse skupaj pokrito. Dodaš še začimbe (lovor, timijan, rožmarin, majaron, kumina). Soliš in popraš, po želji lahko dodaš še zelenjavno kocko. Dodaš še eno konzervo paradižnika ali 2-3 žlice paradižnikove mezge. Pokriješ in kuhaš dokler niso stročnice kuhane (slabo uro). Postrežeš s kruhom.

P.S. Med kuhanjem paziš na dehidracijo in se obilno zalivaš s špri-carjem / pivom / gin – tonicom ali čem podobnim.