



RECEPT: Matevž

Potrebujemo:

- 50 dag kuhanega in olupljenega krompirja,
- 50 dag kuhanega fižola,
- 3 stroke česna,
- 3 žlice zaseke ali olja,
- poper,
- sol.

Priprava:

Stlači in zmešaj skuhan krompir in fižol. Mešaj tako dolgo, da mešanica dobi enakomerno strukturo rahlo rjave barve. Zaseko prepražimo v ponvi, dokler se ne začne maščoba topiti, dodamo česen da zadiši ter zlijemo k mešanici krompirja, fižola. Dodamo še sol in poper. Malo vode moramo prihraniti, če bo matevž pregost. Vse dobro zmeljemo. Uporabi jo na enak način kot pire krompir ali pire fižol. Slovenci so jedli matevža najrajši s kislim zeljem ali repo ter prekajeno šunko.



GIZ Slovenska zelenjava
Plemljeva 2
1210 Ljubljana-Šentvid
Slovenija

t +386 (0)1/51-51-682
f +386 (0)1/51-51-683
e info@gizslovenskazelenjava.si
www.gizslovenskazelenjava.si