Velikonočni zajtrk

Velikonočne šega in navade so v Sloveniji globoko zakoreninjene. Ena pomembnejših so velikonočnih jedi, zato se bomo lotili priprave velikonočnega zajtrka, kjer ne sme manjkati potica, hlebec kruha, pirhi, šunka in hren. Vsaka družina ima nekoliko drugačno tradicijo velikonočnega zajtrka, kot ima vsaka gospodinja drugačen recept za potico. Seveda pa se ni potrebno tako zelo strogo držati tradicije, važno je da smo v krogu najljubših za bogato obloženo mizo. Uživajmo v dobri hrani in dobri družbi.

Sestavine

kuhana šunka, narezana na tanke rezine

olupljeni pirhi, narezani na četrtine

nariban hren

sveža zelenjava (kumara, paradižnik, paprika)

maslo

majoneza

potica

kruh

kava

sveže stisnjen pomarančni sok

Navodila

Priprava velikonočnega zajtrka je res enostavna, saj imamo vse sestavine že vnaprej pripravljene.

Šunko narežemo na tanke rezine, pirhe olupimo in narežemo na četrtine, zložimo na krožnik.

Po vrhu posujemo nariban hren oziroma ga kako drugače pripravljenega, na primer zmešanega s trdo kuhanim jajcem ali pa z naribanim jabolkom in okisanega z jabolčnim kisom, ponudimo v skodelici.

Zajtrk si lahko obogatimo še z svežo zelenjavo in zelišči, maslom in majonezo.

Na mizi ne sme manjkati potica, narežemo še kruh in velikonočni zajtrk je pripravljen.

Zraven ponudimo kavo in sveže stisnjen pomarančni sok.