

## S kuharskim mojstrom v šolski kuhinji

V okviru projekta Ribe na šolskih krožnikih je v šolski kuhinji potekala kuharska delavnica, ki jo je vodil kuharski mojster Matija Pozdrec. Delavnica je bila namenjena kuharskemu osebju osnovne šole in organizatoriki šolske prehrane.

Kuharska delavnica je ponudila različne možnosti priprave ribjih jedi. Prikazal je pripravo ribjih jedi, s katerimi lahko obogatimo naš šolski jedilnik. Na delavnici je skupaj s kuharskim osebjem pripravil naslednje jedi: postrvin file v šampinjonovi omaki, postrvin file po dunajsko s sezamom in gratinirano s sirom, file postrvi z bučkino omako, pire krompir s parmezanom, ribjo loparnico s skuto in špinačo, ribji paprikaš, polento s sirom in ribjo pito z zelenjavo.

Po pripravi je sledila degustacija in ugotovitev, da so jedi okusne in ustrezne za šolski jedilnik.









**RIBJA LOPARNICA – ZLOŽENKA S  
SKUTO IN ŠPINAČO**