



Spolufinancováno
z programu Evropské unie
Erasmus+

"Podpora Evropské komise pro produkci této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nemůže být zodpovědná za jakékoli použití informací v ní obsažených."

Slovinsko v kuchyni

3.5.-10.5.2022

Prezentace by Benešová Patricie



Večeře v horské chatě



Jelení plátek s knedlíkem



Jelení guláš



Palačinka s masovou směsí

Úterý 3.5.2022

Svačinka v OSNOVNE ŠOLE v NAKLU



Středa 4.5.2022



GOSTILNA LAKNER v Kranji



Čtvrtek 5.5.2022

DNEVNA JUHA S KRUHOM IZ DOMAČE PEČICE- NEPREČENLJIVO 3,50€
XI LAKNER SOLATA !! (mlada lisnata, radič in kuhan fižol) KI JO PRIPOROČA GLAVNI KUCHAR

- s popečenim sirom in praženimi bučnicami 7,50€
- z ribanim jajcem in pečeno slanino 6,50€
- s piščancem in gorčičnim prelivom 6,50€
- pečeni pržutovi zvitki na sveži solati 7,50€
- mlado zelje s fižolom, ocvirki in ribanim jajcem 8,00€

PONEDELJEK

- 1 pariški pohanc s tat.omako in praženim krompirjem 7,00EUR
- 2 goveji golaž s kruhovim cmokom 6,50 EUR
- 3 špageti bolonez s parmezanom 6,50 EUR

TOREK

- 1 pečenka vratnika s praženim krompirjem 8,50 EUR
- 2 goveji golaž s kruhovim cmokom 7,00 EUR
- 3 sveži istrski fuži z opečenim lososom, radičem in gorgonzolo 8,50EUR

SREDA

- 1 zrezek Lakner (sir+slanina) v omaki s prilogo 9,00EUR
- 2 mesna musaka s paradižnikovo omako in mlado špinačo 8,00 EUR
- 3 domači skutini štruklji z jurčki in pehtranom 8,50EUR

ČETRTEK

- 1 pražena mlada jetrca s krompirjevim pirejem 7,50 EUR
- 2 pasulj z dimljeno kmečko klobaso 7,00 EUR
- 3 mesna lazanja s paradižnikovo omako in mlado špinačo 8,00 EUR

PETEK

- 1 medaljoni sv. ribice ali sočen medium ramstek s šparglji in prilogo 12,00 EUR
- 2 file brancina s šparglji, porom in maslenim krompirjem 9,00 EUR
- 3 ocvrti kaneloni s pomfrjem in tatarsko omako 8,50EUR

www.gostilna-lakner.com lakner.gostilna@gmail.com



Játra s bramborovou kaší

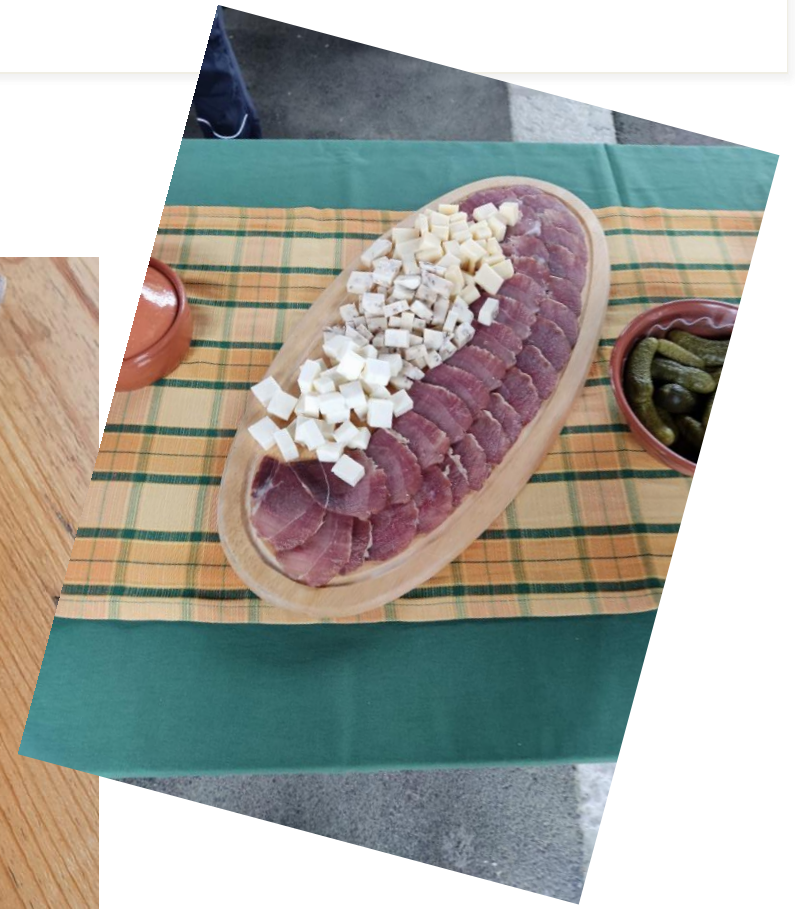
Farma - výroba mléčných a masných výrobků komentovaná prohlídka



Pátek 6.5.2022



A následná degustace



TATARÁK



Pátek 6.5.2022



Sladké tečky nesměly chybět



Rybí tržnice v Lublani



Sobota 7.5.2022



HOSTINA u krasového jezera (Cerknické jezero)

sobota 7.5.2022



Předkrm - šnek se škvarčama
Polévky - 2 druhy (drůbeží vývar s
noky a houbová) bez foto



Vepřový plátek, karbanátek z
vepřového masa, šťouchané
brambory, zelenina a zelný salát



Dezert - palačinka

Farma Akapito - výroba olivového oleje a vína komentovaná prohlídka a následná degustace



Sobota 7.5.2022



Výborné mořské plody v restauraci Labamba ve Strunjanu a v restauraci u Piráta v Piranu



N
E
D
Ě
L
E



8.
5.
2
0
2
2



A takto to vypadá ve Slovinských školních kuchyních a jídelnách



U
Č
E
B
N
A

V
A
Ř
E
N
Í

- Fotografie jsou použity se svolením fotografovaných
- Foto by
 - Benešová Patricie
 - Coufalová Ivana
 - Lidmilová Irena
 - Melichárek Jan
 - Robková Karla
 - Vráblíková Yvona

Prezentace pro účely projektu Erasmus+

Prezentace by Benešová Patricie