

Kuhanja sem se lotil tako, da sem si pripravil vse stvari. Potem sem začel z juho, ki pa sem jo pripravil iz graha. Zamrznjen grah sem dal v posodo, nalil vodo in počakal, da se vse skuha. Dodal sem tudi domačo vegeto. Ko je bilo skuhano pa sem juhi dodal še 2 zdenka sira in malo smetane za kuhanje in popra. Vse to sem zmiksals s paličnim mešalnikom.

Za glavno jed so si zaželeli gostje rižoto s šparglji . Pri rižoti je bilo priprave veliko,saj sem moral narezati vso zelenjavo...

Najprej sem prepražil čebulo in por nato sem dodal česen in riž. Počasi sem dolival jušno osnovo ,da se je riž počasi kuhal nato sem proti koncu začel dodajati korenje,bučke in šparglje. Tudi to sem začinil z domačo vegeto in čisto na koncu dodal še naribani parmezan in smetano za kuhanje,ker mora biti prava rižota res kremasta. Solato sem opral in natrebil v veliko posodo,ker jo pojemo res veliko ter ji dodal česen sol olje in kis. Bila je res dobra ,ker je bila iz našega vrta.

Za sladico pa sem se lotil priprave domačega sladoleda iz grškega jogurta ,malin in malo nutele ter banan. Vse skupaj sem premešal ter dal v mašino za sladoled. Ko sem postregel pa sem na sladoled dodal še stopljeno čokolado ,kokos in mandlje v lističih.

Moji gostje so bili zelo zadovoljni saj jih poskušam večkrat razvejati z mojimi kuharskimi podvigi. Mize in pogrinjkov sem se lotil preprosto.

