

Lokalne akcijske skupine **LAS Notranjska, LAS s CILjem, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline in LAS Dolenjska in Bela Krajina** so na 2. Javni razpis za podukrep 19.3., priprava in izvajanje dejavnosti sodelovanja lokalne akcijske skupine, ki ga je razpisalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, prijavile operacijo z naslovom **Novi izzivi slovenske drobnice**. V okviru operacije vas

**vabimo na delavnico**  
**PRIPRAVA JAGNETINE NA SODOBEN NAČIN**

Prva delavnica: **četrtek, 27.9.2018**

Vsebina delavnice:

- triki in nasveti za pripravo jagenjčka (kaj uporabljamo, kdaj in zakaj),
- priprava fonda iz jagenčka,
- jagnječa rižota z zelenjavo v testeni skodelici,
- dušen jagenjček s šetrajem, mlado zelenjavo in zdrobovo hruško,
- mesne kroglice z jagenčkom in pirejem.

Druga delavnica: **sreda, 3.10.2018**

Vsebina delavnice:

- triki in nasveti za pripravo jagenjčka (kaj uporabljamo, kdaj in zakaj),
- kako pripraviti enolončnice in obare iz jagnječega testa,
- priprava ragujev, bakalice in žgvaza iz jagenčka,
- mleta pečenka iz jagenčka, zdrobovo hruško in jesensko zelenjavo.

Delavnici bosta **od 16.00 ure dalje na Kmetiji z nastanitvijo Tekavča ograda**, Lipsenj 32, v izvedbi priznane kuharske mojstrice **ga. Slavice Smrdel**. Delavnica je namenjena predvsem gostincem.

Število mest je omejeno, zato je obvezna prijava na 05/721 22 34 (Zdenka Žakelj) ali [info@lasnotranjska.si](mailto:info@lasnotranjska.si).

Zdenka Žakelj  
LAS Notranjska