

# TVOJ ULTIMATIVNI SEZNAM ZA GURMANSKO VEČERJO NA ŽARU



## Mesec prej...

- Sestavi listo gostov, da ugotoviš, kako veliko večerjo želiš.
- **Sestavi vabila** in jih razpošlji, da si gostje lahko rezervirajo datum.
- Če moraš najeti stole, mize ali drugo opremo, stori to zdaj.

## Teden prej...

- Premisli, kakšen meni želiš ponuditi gostom. Kakšna pijača bo spadala zraven? Želiš svoje goste navdušiti s posebno žar tematiko? Zate smo pripravili odličan izbor okusnih [receptov](#)!
- Napiši si nakupovalni listek, da bo vse pravočasno nabavljeno.
- Premisli, kako želiš okrasiti svojo večerjo. Zate smo pripravili nekaj [nasvetov za dekoracijo](#).
- Preveri, da imaš dovolj krožnikov, kozarcev ter pribora za vse goste.
- Želiš na večerji uživati ob dobri glasbi? Poskrbi za bluetooth zvočnik.

## Dan prej...

- Če je treba, daj sestavine za izbrane recepte v marinado ali v slanico.
- Vnaprej lahko pripraviš omake ali solate, ki morajo nekaj časa počivati.
- Ohladi pijačo.
- Pospravi svojo teraso ali balkon. Po potrebi pokosi travo.
- Obvesti sosede, da prirejate piknik in bo morda nekoliko glasneje.
- Če želiš dekoraciji dodati kakšen šopek, ga pravočasno nabavi.
- Imaš vse, kar potrebuješ? Pojdi še enkrat čez seznam sestavin ter pijače. Imaš alternative za posebne zahteve? Ne pozabi na kaj sladkega za konec.

## Na dan dogodka...

- Pripravi vse, kar lahko pripraviš vnaprej. Nareži zelenjavo, meso ter ostale sestavine.
- Ne pozabi na varnost. Zraven žara pripravi gasilni aparat in vodo.
- Pripravi mizo. Uporabi fino posodo ter se posveti dekoraciji. Za bolj udobno vzdušje dodaj sveče in lučke.
- Premisi o aperitivu pred jedjo.
- Uživaj svojo večerjo in ne dovoli, da te kar koli vrže iz tira!

### Profesionalni nasvet!

Gostom ob prihodu ponudi manjše prigrizke. Tako ne bodo takoj lačni in imaš nekaj več časa za pripravo specialitet z žara.

