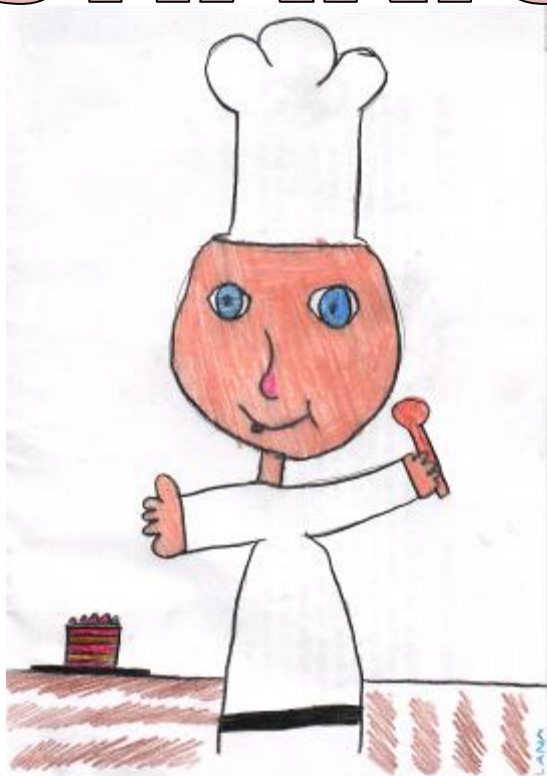




ZBRALI UČENCI 1. IN 2. RAZREDA

NAŠA MALA KUHARICA



UREDILA: Mateja Štor
PREGLEDALA: Kristina Radoš

Z majhnimi je potrebno začeti. Tako smo storili tudi mi.

Nihče od otrok nima vsega rad, razen sladkarij. Sladkarije pa, kot vemo vsi, niso zdrave.

Ko se z otroki pripravljamo na malico ali kosilo, komaj čakamo, da napolnimo svoje želodčke. Potem pa eden od otrok reče, da tega ne mara, ker mu že na pogled hrana ni všeč ali pa ima čuden vonj, vsaj tako pravijo otroci. Nato se oglasi še drugi, tretji, četrti ... Na koncu pa jih pretentaš, da vsaj malo poskusijo in končno ugotovijo, da le ni tako slabo kot je videti.

Ali imajo otroci res drugačen okus kot odrasli? Ali je zelena hrana res takšen bavbav? Kaj sploh imajo otroci radi? Ali so to res samo sladkarije?

Vsaj malo smo se želeli prepričati, kaj imajo naši otroci radi. Učencem 1. in 2. razreda smo naročili, naj zberejo recepte njihove najljubše hrane. Kar nekaj so jih zbrali in ker jih želijo deliti tudi z odraslimi, smo se odločili, da jih zberemo in jih uredimo v kuharsko knjigo. Tako je nastala Naša mala polulska kuharica.

Izvolite in vstopite v otroški svet dobrih jedi.

Mentorica:
Mateja Štor

TESTENINE NA VEČ NAČINOV

MAKARONI

Potrebujemo:

makarone (svedre –3/4 vrečke)
5 kosov Zdenka sira
2 do 3 konzerve tune
nariban sir

Izberemo makarone, da se jih Zdenka sir in tunina bolje oprimeta. Ko jih skuhamo v osoljeni vodi, jih odcedimo. Pripravimo si Zdenka sir in konzerve tunine. Zdenka sir malo raztopimo v ponvi na zmerni temperaturi in dodamo tunino. Vse skupaj še malo premešamo v ponvi in dodamo makarone. Dobro premešamo in pustimo še nekaj minut, da se kuha. Paziti moramo, da vsake toliko časa makarone premešamo, da se ne primejo na dno ponve. Makarone potrosimo z naribanim sirom.

TILEN PLANKO

MAKARONI S TUNO

Potrebujemo:

300 g makaronov
1 pločevinka tune
1 čebula
1 paradižnik
1 pločevinka koruze ali druge zelenjave
sol
voda

Makarone skuhamo in odcedimo. Uporabimo katerekoli testenine.

Na malo olja prepražimo sesekljano čebulo. Dodamo tuno iz pločevinke, ki smo ji odlili olje. Prepražimo. Dodamo na drobno narezan paradižnik in koruzo ali drugo zelenjavo. Posolimo in začинimo s poljubnimi začimbami (česen, bazilika, origano itd.).

Po želji lahko dodamo malo vode.

Počakamo, da se dobro segreje. Prelijemo skuhane makarone.

MATIJA KELNER

ŠPAGETI 1

Potrebujemo:

špagete (pol vrečke)

2 jajca

česen v prahu

nariban sir

Najprej skuhamo špagete v osoljeni vodi in jih nato odcedimo. V ponvi segretemu olju dodamo dve jajci, ki jih najprej na hitro zapečemo in nato še špagete. Vse skupaj dobro premešamo in pečemo toliko časa, da so jajčka pečena. Lahko dodamo malo česna v prahu. Po vrhu naribamo sir.

ŠPAGETI 2

Potrebujemo:

pol čebule

2 paradižnika

40 dag mletega mesa

lovorov list

sol

popper

žlička mlete paprike

2 stroka česna

parmezan

špageti

Čebulo sesekljamo in jo prepražimo na olju. Dodamo narezan paradižnik. Dušimo. Dodamo meso in začimbe po okusu. Premešamo in pokrito dušimo 15 minut. V velikem loncu zavremo vodo, jo solimo ter vanjo damo špagete. Ko so špageti kuhani, jih odcedimo. Damo jih na krožnike, polijemo z omako, potresemo s parmezanom.



TITO OGRIZEK

ŠPAGETI 3

Potrebujemo:

1 paket špagetov
vrelo vodo
1 velika čebula
500 g paradižnikove mezge
1 korenje
1 paprika
300 g šunke
1 pest graha
malo česna, soli, origana
100 g sira

Špagete skuhaj v vreli vodi. Paradižnikovo mezgo in zelenjavo pa skuhaj, tako dobiš preliv.

KAJA JURKOŠEK

KOSILO

RIŽ Z ZELENJAVO IN MESOM

Potrebujemo:

kozarec riža
kozarec vode
korenje
pest fižola
pest graha
žlička soli
120 g mesa
1 paradižnik

Skuhaš vse sestavine.



JAKOB BORKO

FRIKADELE S SIROVIM NADEVOM

Potrebuje:

1 čebula
1 strok česna
100 g sira
800 g mlete govedine
1 jajce
sol
popper
mleta sladka paprika
žlička suhega origana
5 žlic olja

Sir narežemo na kocke. Mleto meso, jajce, začimbe, sesekljano čebulo in česen zmešamo. Oblikujemo frikadele, v sredino damo sirove kocke in pečemo 10 minut.

JON SIMONIČ

PICA

Potrebuje:

moka
sol
kvas
sladkor
voda
šunka
sir
gobice
pelati

Testo se naredi iz moke, soli, kvasa, malo sladkorja in vode. Vse skupaj pregnetemo in damo vzhajat. Nato testo razvlečemo in damo v namaščen pekač. Na testo damo šunko, nariban sir, gobice ter pelate. Pečemo 15 minut na 200 stopinj. Ko je pečena, je to to.

NINA KRAJNC

OCVRTE SARDELE

Potrebujemo:

500 g sardelic
20 g soli
50 g moke
0,3 l belega olja

Ribe očistimo in posolimo. Pečemo 2-3 minute na vročem olju.



TIM KROFLIČ

FIŽOLOVA JUHA

Potrebujemo:

200 g fižola v zrnju
80 g čebule
20 g česna
50 g korenja
60 g testenin – polžkov
paradižnikova omaka
lovorjev list
olje
popper
sol

Čez noč namočimo v vodi fižol v zrnju. Preden začnemo kuhati fižol, odlijemo vodo, v kateri je bil namočen. Dodamo novo vodo, solimo in dodamo lovorjev list. Na olju prepražimo čebulo, da porumeni, dodamo korenček, česen ter paradižnikovo omako in vse skupaj dodamo h kuhanemu fižolu. Dodamo še testenine, ki smo jih skuhali v slani vodi. Po želji dosolimo in popopravimo.

ČUFTI V PARADIŽNIKOVI OMAKI

Potrebujemo:

2 žlici olivnega olja
60 g čebule
2 stroka česna
60 g riža
1 dl juhe
200 g mlete govedine
200 g mlete svinjine
sol
popper
majaron
petersilj

Paradižnikova omaka:

120 g paradižnikove mezge
1 žlica olivnega olja
1 žlica sladkorja
1 žlica moka
sol
rožmarin
muškatni orešček

Na olivnem olju prepražimo sesekljano čebulo. Ko čebula ovane, dodamo strt česen in nato riž. Prilijemo juho, premešamo in naj se duši toliko, da bo riž pol kuhan. Ohlajenemu rižu z rokami primešamo mletu meso in oblikujemo kroglice. Če je masa premokra, si pomagamo z drobtinami. Čufte zlato rumeno opečemo na malo maščobe. V paradižnikovi omaki, jih podušimo še 15 minut.

Omako pa naredimo tako:

Na maščobi zarumenimo sladkor, dodamo moko in vse skupaj prepražimo. Primešamo paradižnikovo mezgo in zalijemo z juho. Začinimo in še malo pokuhamo.

PRIMOŽ OPERČKAL

SLADICE

SIROVE ŠTRUČKE

Potrebujemo:

30 g kvasa
30 g medu/sladkorja
625 ml vode
1 kg ostre moke
30 g soli

Kvas in med raztopiš v vodi.

Moko in sol zmešaš v kupček in vanj vliješ raztopljeni kvas.

Gneteš testo, da se naredi lepljiva masa.

5 minut gneteš. Ob vmešavanju moke/vode po potrebi, nato narediš okrogel kupček.

Pustiš testo, da 40 minut vzhaja.

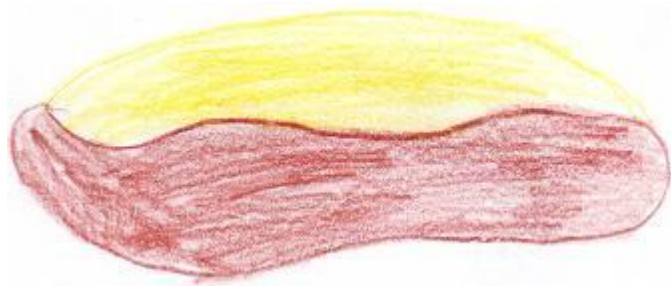
Razvaljaš v kvadratno obliko.

Na polovico testa položiš sir (mozzarella).

Zaviješ in razrežeš na male kvadratke.

Pustiš vzhajati še 15 minut na pekaču.

Pečeš približno 15 minut.



ENEJEVO MAKOVO PECIVO

(po receptu ome Majde)

Potrebujemo:

2 jajci
2 jogurtova lončka sladkorja
1 vanilijev sladkor
pol jogurtovega lončka olja
2 jogurtova lončka mleka
2 jogurtova lončka ostre moke
1 pecilni prašek
10 dag maka

Čokoladna glazura:

20 dag jedilne čokolade
malo olja

Vse sestavine zmešamo z električnim mešalnikom in vlijemo v omaščen in pomokan pekač. Pečemo na 200 stopinj približno 30 – 40 minut. Naredimo lahko čokoladno glazuro in potresemo s kokosovo moko.

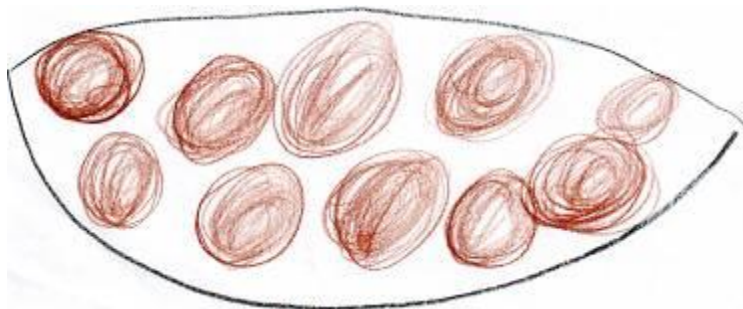
ENEJ STOJNŠEK

RUMOVE KROGLICE

Potrebujemo:

25 dag piškotov
10 dag margarine
25 dag kokosove moke
10 dag sladkorja v prahu
2 žlici mleka in ruma
10 dag orehov

Kekse zmeljemo in iz sestavin naredimo kroglice. Povaljamo jih v kokosovi moki.



TIA UŽMAH

BLAŽEVA PUDINGOVA TORTA

Potrebujemo:

oblate za torto (Kupimo zavoj s tremi oblati ali spečemo sami.)

2 vanilijeva pudinga

2 čokoladna pudinga

1,8 litra mleka

10 žlic sladkorja

2 dl kakava

1 žlička ruma

0,5 litra sladke smetane

2 kremfixa

Oblat položimo v tortni model in ga pokapljamo s kakavom, v katerega smo dali malo ruma. Iz 9 dl mleka in 5 žlic sladkorja skuhamo vanilijev puding ter ga polijemo po oblatsu. Na vrh damo nov oblat, ki ga ponovno pokapljamo s kakavom in prelijemo s čokoladnim pudingom. Na vrh damo zadnji oblat. Tudi tega namočimo. Torto ohladimo in pustimo čez noč v hladilniku. Naslednji dan damo torto iz modela. Premažemo jo s stepeno smetano, ki smo ji dodali kremfix in malo sladkorja. Torto poljubno okrasimo.

BLAŽ ŠPORIN

PALAČINKE NA VEČ NAČINOV

PALAČINKE 1

Potrebujemo:

2 jajca
0,5 litra mleka
5 velikih žlic moke
pol žličke soli
1 žlička sladkorja

V posodo nalijemo mleko. Dodamo jajca, moko, sol in sladkor. Vse sestavine zmešamo z mešalnikom. Segrejemo olje v ponvi in vlivamo maso ter pečemo.

ANA ROMIH

PALAČINKE 2

Potrebujemo:

2 jajca
15 dag moke
2,5 dl mleka
ščepec soli
olje za peko
čokoladni namaz

Med moko dodamo razžvrkljana jajca, ščepec soli ter primešamo mleko. Vse sestavine narahlo razmešamo in pustimo nekaj časa počivati. Na namaščen ponvi spečemo tanke palačinke. Le te namažemo s čokolado in hitro pohrustamo.

CLAUDIA RUTAR

PALAČINKE 3

Zmešamo jajca, moko, mleko sol in sladkor. V ponvi spečemo tanke palačinke. Pečene palačinke namažemo s slastno jagodovo marmelado.



LUKA BAVCON

PALAČINKE 4

Potrebujemo:

12 dag moke
¼ litra mleka
1 jajce
ščepec soli

Moko, mleko jajce in sol zmešamo v gladko testo.

Na pomaščeni ponvi spečemo tanke palačinke. Pečene palačinke namažemo, zvijemo in položimo na krožnik.

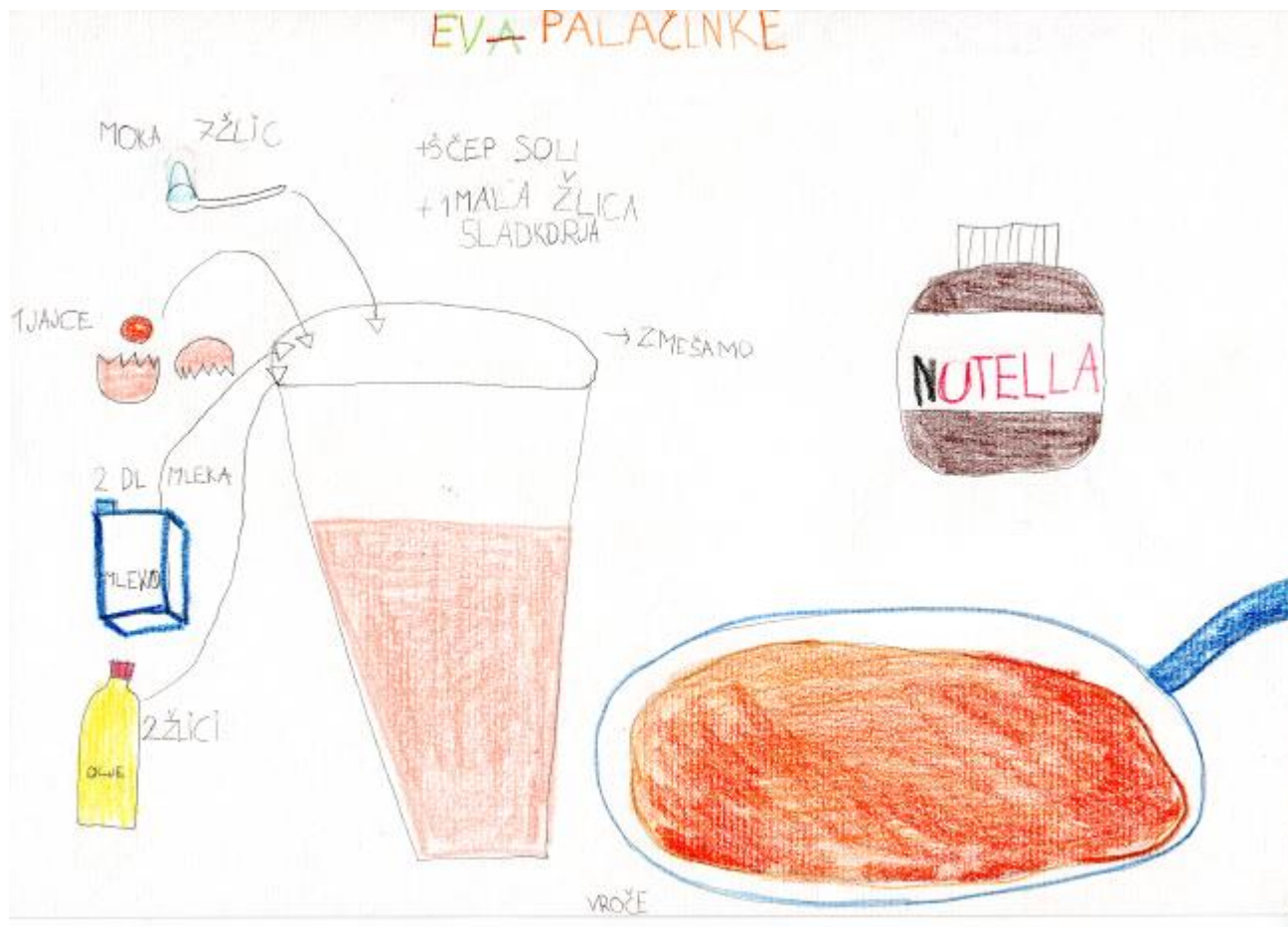
PALAČINKE 5

Potrebujemo:

pol litra mleka
20 dag moke
ščepec soli
dva jajca

Vse skupaj zmešamo v gladko zmes. Na vročem olju spečemo palačinke.

PALAČINKE EVA



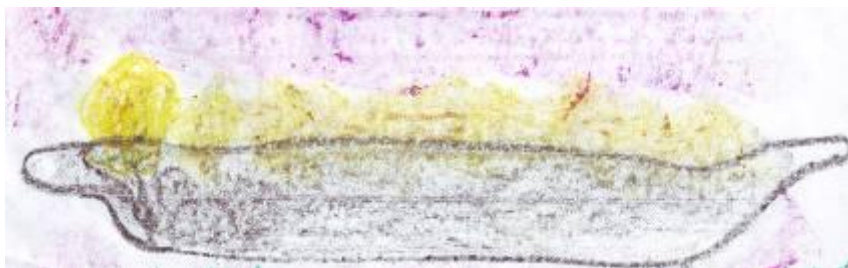
EVA PUŠNIK

CESARSKI PRAŽENEC – ŠMOREN

Sestavine:

- 1 skodela moka
- 1 skodela mleka
- 1 žlička soli
- 2 jajca
- 3 žlice olja

V moko vmešaj sol, mleko in jajca. Razžvrkljaj v gladko testo. Na vročo maščobo vlij nekaj testa. Speci ga po obeh straneh. Z vilicami praženec natrgaj in še malo popeci. Posuj s sladkorjem.



KATARINA VIHER

ČOKOLADNA TORTA

Potrebujemo:

BISKVIT

- 6 rumenjakov
- 20 dag sladkorja
- 6 žlic tople vode
- 2 vanilijeva sladkorja
- 20 dag moka
- 1 pecilni prašek
- 3 žlice kakava (Benko ali kaj podobnega)
- 6 beljakov

ČOKOLADNA KREMA

- 3 sladke smetane
- 30 dag jedilne čokolade

Biskvit:

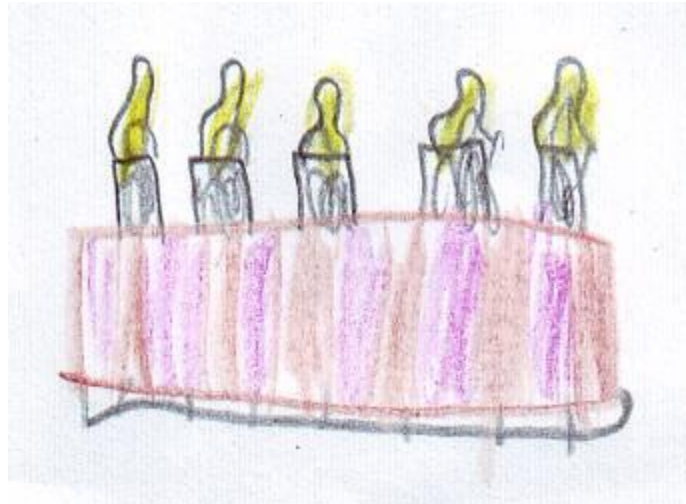
Najprej stepemo beljake in jim dodamo vanilijev sladkor. V zmes rumenjakov (rumenjaki, sladkor, topla voda) dodamo kakav. V to rjavo maso rahlo vmešamo sneg in na koncu postopoma, med mešanjem, presejano moko s pecilnim praškom. Pečemo v namaščenem pekaču (tortni model 26) na 170 – 175 stopinj, 30 – 45 minut.

Čokoladna krema:

Sladko smetano in 30 dag nasekljane jedilne čokolade skupaj kuhamo nekaj minut, da se čokolada stopi. Dobro ohladimo.

Kremo stepemo in z njo namažemo in premažemo torto. Oblate pred nanosom kreme navlažimo z mlekom, da je torta bolj sočna.

Biskvit spečemo že zvečer in ga pustimo v pečici. Prav tako zvečer skuhamo kremo, jo ohladimo in postavimo v hladilnik do jutra. Biskvit je tako lepo elastičen, se lepo razreže na tri dele in se ne drobi, krema pa se lepo stepe. Kadar pa ima krema muhe, ji dodamo dva kremfixa.



OREHOVA ROLADA S KISLO SMETANO

Potrebujemo:

5 jajc

5 žlic sladkorja

5 žlic orehov

polovičko pecilnega praška

Beljake stepi, izmenično dodaj sladkor in rumenjake, na koncu dodaj orehe, v katere prej vmešaš pecilni prašek.

Na pladenj pripravi peki papir, ki ga namažeš z maslom ali margarino in posuješ s sladkorjem v prahu.

Maso vlij na peki papir, peci na 180-200 stopinj 10 minut.

Rulado skupaj s papirjem potegni na moker serviet in počakaj, da se ohladi. Nato namaži s kisló smetano, zvij in pusti v hladilniku čez noč.

ŽIVA SKALE

ČOKOLADNA RULADA S SLADKO SMETANO

Potrebujemo:

5 jajc
1 velika žlica sladkorja
10 dag čokolade v prahu

Stepeš 5 beljakov, v katere dodaš eno žlico sladkorja (lahko tudi brez), nato v beljake vmešaš 5 rumenjakov in 10 dag čokolade v prahu. Vse skupaj vliješ na pripravljen peki papir in pečeš 10 minut na temperaturi 180 – 200 stopinj.

Rulado skupaj s papirjem potegni na moker serviet in počakaj, da se ohladi. Nato namaži s sladko smetano ali šlag peno.

ŽIVA SKALE

SKUTNI KOLAČ Z JABOLKI

Potrebujemo:

3 jajca
100 g masla
200 g sladkorja
1 zavitek vanilij sladkorja
4 žlice ruma (ali 2 do 3 kapljice rumove arome)
2 žlički naribane limonine lupinice
75 g pšeničnega zdroba
1 žlička pecilnega praška
1 zavitek praška za vanilijev puding
750 g pasirane skute
200 g kisle smetane
1 ščepec soli
750 g sladko-kislih jabolk
4 žlice marelične marmelade
1 žlico sladkorja v prahu

Jajca ločite. Maslo penasto umešajte in dodajte sladkor, vanilij sladkor, rum in limonino lupinico. Med stepanjem postopoma dodajajte rumenjake. Zdrob zmešajte s pecilnim praškom in pudingom ter vmešajte v jajčno kremo, nato primešajte še skuto in kisko smetano. Beljake in ščepec soli čvrsto stepite in prav tako vmešajte v skutno maso. Pekač za torto (premera 26 cm) obložite s papirjem za peko, napolnite z maso in poravnajte.

Pečico segrejte na 280 stopinj (ventilatorsko na 160). Jabolka olupite, narežite na četrtine in odstranite peške. Krhle na izbočeni strani večkrat zarežite in jih z izbočeno stranjo navzgor položite na testo. Kolač pecite v pečici približno 70 minut. Približno 30 minut pred koncem pečenja kolač pokrijte s papirjem za peko. Na koncu odkritega pustite v izklopljeni pečici še približno 10 minut. Nato kolač vzemite iz pečice, odstranite rob pekača in popolnoma ohladite.

Segrejte marmelado, z njo premažite kolač in pustite, da se posuši, ter posujte s sladkorjem v prahu.



LARA GOBEC

BANANINO PECIVO

Potrebujemo:

5 rumenjakov
5 žlic sladkorja
2 žlici moka
5 žlic moka
sneg 5 beljakov
nekaj marmelade
banane
0,5 l mleka
2 praška vanilijevega pudinga
1 margarina
1 rumenjak
malo ruma
jedilna čokolada za čokoladni preliv

5 rumenjakov, sladkor in 2 žlici moka zmešaj. Dodaš še 5 žlic moka in še zmešaj. Dodaš snega 5 beljakov. Spečeš biskvit in ga pustiš v pekaču. Ko se ohladi, ga namažeš z marmelado in nanj položiš na kolobarje narezane banane. Narediš kremo iz 0,5 litra mleka in 2 praškov vanilijevega pudinga. Počakaš, da se malce ohladi in v nastalo kremo vmešaj 1 margarino, 1 rumenjak in malo ruma. Kremo poliješ po bananah. Na koncu preliješ še čokoladni preliv.

NUŠA BOBNIČ

PUSTNI KROFI

V skledo stresemo 90 dag moke. Dodamo 1 žličko soli. Za pripravo kvasa pogrejemo 1 dl mleka in zdrobimo 1 kocko kvasa in malo sladkorja. Ko kvas dvakrat naraste, je pripravljen. Medtem pripravimo tekočino. V pol litra toplega mleka dodamo 3 velike žlice sladkorja, 1 vanilij sladkor, lupino limone, 3 žlice ruma, 12 dag masla in 6 rumenjakov. Nato počasi dolivamo tekočino k moki in kvasu. Mešamo 10 minut z mešalnikom. Na koncu dodamo še 20 dag moke. Ko je testo dvakrat vzhajalo, je pripravljeno za oblikovanje krofov. Na koncu jih ocvremo v olju. Ko so pečeni, jih posujemo s sladkorjem v prahu.

GLORIJA ŠTANTE

MUFINI

Potrebujemo:

85 g rjavega sladkorja
240 ml mleka
1 žličko pecilnega praška
ščepec soli
55 g masla
2 jajca
285 g moke
1 sladko jabolko
1 žličko cimeta

Pečico segrej na 200. Maslo raztopi in pusti, da se malo ohladi. V skledi zmešaj moko, pecilni prašek, sol, sladkor in cimet. V manjši skledi stepi jajca. Dodaj mleko in vmešaj stopljeno maslo. Dodaj jabolka (lahko tudi jagode) osnovno mešanico in dodaj še jajčno mešanico. Vse dobro stepi in jih z žlico razdeli v modelčke pekača (v papirnate vrečke).
Peci 25 do 30 minut.

JAKA ESIH

ČOKOLADNA RULADA

Potrebujemo:

10 dag čokolade v prahu
10 dag sladkorja v prahu
5 jajc
sladka smetana

Stepi jajca (rumenjaki) s sladkorjem, trdo stepi sneg. Nato primešaj čokolado k rumenjaku in na koncu še sneg. Peci na 180 °C – 8 minut.

URH JURAK

JAFFA PECIVO

Potrebujemo:

30 dag sladkorja
30 dag moke
2 zmleti pomaranči, tudi lupino
1 pecilni prašek
4 jajca
1 dl olja
1 dl vode

vse skupaj zmešamo in spečemo v pečici na 180-200 stopinj, 20 – 25 minut. Nato še vroče premažemo z marmelado in prelijemo s čokolado.

PATRICIJA BOŽIČEK

SLIVOVİ CMOKI

Potrebujemo:

pol kg krompirja
15 dag moke (pol ostre, pol mehke)
1 jajce
sol in malo naribanega muškatnega oreščka
1 žlica margarine ali masla
20 manjših sliv
20 majhnih kocka sladkorja
maslo
drobtine
sladkor in cimet po okusu
malo soli

Krompir skuhamo, olupimo in pretlačimo. Še toplemu primešamo maslo, sol, muškadni orešček, jajce in moko. Na hitro zgnetemo testo. Razvaljamo ga na pol cm debelo in razvlečemo na 5x5 cm velike krpe. V vsako zavijemo po eno slivo, v kateri je namesto koščice kocka sladkorja. Testo pazljivo zvijemo v cmok in jih kuhamo v malo slani vreli vodi. Ko priplavajo na vrh so kuhani. Prelijemo jih s popraženimi drobtinami, sladkamo po okusu. Po vrhu potresemo tudi malo cimeta.

MARK ČEMAŽAR

ČOKOLADNI MUFINI

Potrebujemo:

100 g masla
100 g sladkorja
1 jajce
200 g pšenične moke
2 žlički pecilnega praška
175 g kisle smetane
150 g jedilne čokolade

Maslo in sladkor penasto umešamo in dodamo jajce.

Zmešamo moko in pecilni prašek. V maso nato umešamo kisko smetano in vse skupaj dodamo k moki.

Narahlo premešamo in dodamo na koščke narezano čokolado.

Model za muffine namažemo z maslom in testo prelijemo v modele.

Pečemo 20 minut na 180.



URBAN JURAK

BERLINSKE REZINE

Potrebujemo:

5 rumenjakov
150 g sladkorja
5 beljakov
200 g neolupljenih mandeljnov
70 g margarine
100 g piškotnih drobtin

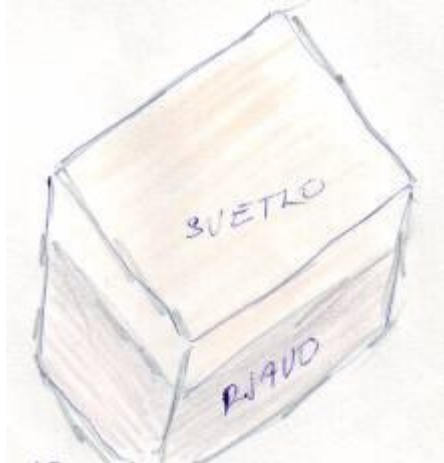
NAMAZ:

1 dl sladke smetane
250 g marelične marmelade

Posebej stopimo margarino in jo ohladimo. Sladkor in rumenjake penasto umešamo, dodamo stopljeno margarino in vse skupaj dobro primešamo. V drugi posodi stepemo beljak v trd sneg. Umešamo ga k rumenjaki zmesi. Nato dodamo še zmlete mandeljne in drobtine. Pečemo 20 do 25 minut pri 180 stopinj.

Medtem ko se biskvit peče, stepemo sladko smetano in ji primešamo marelično marmelado. Pečen biskvit najprej ohladimo, šele nato ga prelijemo s prej pripravljeno zmesjo smetane in marmelade.

Postrežemo ga narezanega na rezine velike približno 4 cm.



ANŽE KNEZ

DOBROTE NA HITRO

MALINOV NAPITEK

Potrebujemo:

300 g malin

2 zavitka vanilijevega sladkorja

500 ml mleka

120 ml smetane

300 g malin pretlačimo skozi cedilo. Nekaj malin prihranimo za okras. Malinov pire, 2 zavitka vanilijevega sladkorja, 500 ml mleka in 120 ml smetane zmešajte z mešalnikom. 80 ml smetane čvrsto stepite. 2/3 stepene smetane dodajte malinovemu napitku, še enkrat dobro zmešajte in nalijte v 4 kozarce. Malinov napitek okrasite s preostalo smetano, prihranjenimi malinami in lističi mete.

STAŠ KALAJDŽISKI

POPEČENI KRUHKI

Potrebujemo:

1 kisla smetana

jajce

sir

šunka

rezine francoskega kruha

Šunko in sir narežemo na drobne koščke, zmešamo s kislo smetano in jajcem. Namažemo na kruh. Damo v pečico in zapečemo.

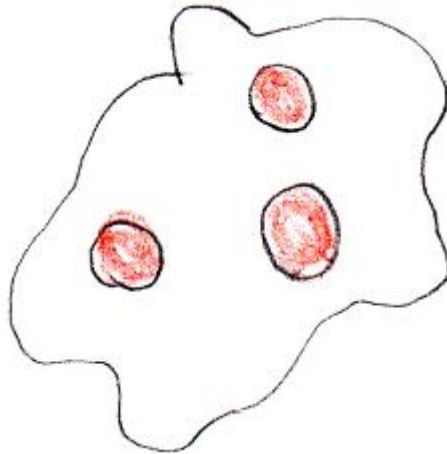
ERMIN ZUKIĆ

JAJCE NA OKO

Potrebujemo:

1 jajce
malo maščobe
ščepl soli

Jajce ubijemo v lonček. V plitvi ponvi razgrejemo maščobo in vanjo zvrnemo jajce. Pečemo ga naglo tako, da beljak zakrckne, a rumenjak ostane mehak. Na koncu ga še posolimo.



JAKA KODELJA

ZDROBOVI CMOKI

Potrebujemo:

0,5 litra mleka
40 g masla ali margarine
170 g pšeničnega zdroba
2 jajca

Vrelemu mleku dodamo maslo in zakuhamo zdrob. Ko je masa ohlajena, zamešamo 1 jajce in 1 rumenjak. Oblikujemo drobne kroglice in jih kuhamo 2 do 3 minute v slanem kropu.

Serviramo lahko z lovsko pečenko, mesno omako ali na maslu prepraženimi drobtinami in sladkorjem.

JURE ŽEKAR

POLNJENE BUČKE

Potrebujemo:

bučke
sol
olivno olje

Za nadev potrebujemo:

drobtine
peteršilj
česen
vegeta
sir
jajca

Za omako potrebujemo:

pelate
baziliko

Bučke olupimo, izdolbemo, rahlo posolimo in pokapljamo z olivnim oljem.

Nadev:

Zmešamo izdolbeno meso bučk, drobtine, peteršilj, česen, vegeta, sir veliko in jajca po želji.

Omaka:

Na olju prepražimo čebulo in česen, dodamo 1 male pelate, da se zgosti. Na koncu še dodamo nasekljano baziliko.

Omako vlijemo v pekač, izdolbene bučke napolnimo z nadevom in jih polagamo na omako. Pečemo v pekaču, da se zlato rjavo zapeče.



NIKA PUŠNIK

ZA KONEC

Očitno so otroci res sladkosnedni. Če boste kuhali za, pri jedi zelo zahtevne, otroke, potem s temi jedmi ne boste pihnili mimo. Otroku se boste le prikupili.

Nasvet za konec: otrok naj vam pomaga pri kuharskem ustvarjanju. Pa kaj, če bo kuhinja v razsulu; pa kaj, če bo otrok drugače držal kuhalnico kot vi; pa kaj, če boste imeli veliko umazane posode; pa kaj, če bo sol zamenjal za sladkor ...

Važno je le, da otrok z vami uživa pri kuhanju in da tisto kar skuha tudi z veseljem poje, saj je »sam« skuhal skuhano jed.

Želim vam veliko okusnih jedi, predvsem pa zabave ob pripravljanju.

DOBER TEK! GUTEN APPETIT! BON APPÉTIT! BUON APPETITO! ENJOY YOUR MEAL!

Mentorica projekta Naše domačije
Mateja Štor