

Sedaj si pa že pravi kuharski mojster. Spet sem ti pripravila nekaj slastnih receptov.
Preizkusi jih, pa dober tek.

Liljana Petrovič

ZAPEČENI TORTELINI

Sestavine:

zavitek tortelinov

2 žlici kisle smetane

3 zvrhane žlice naribanega sira

1 jajce

1 žlica mleka

Torteline skuhamo po navodilu. Preden voda zavre, ji dodamo žlico olivnega olja, ščepec soli in malo česna v prahu.

Torteline ocedimo in jih zložimo v manjši pekač. Prelijemo z žlico olja. Stepemo jajce s ščepcem soli, smetano in mlekom. Polijemo po tortelinih. Po vrhu pa potresemo nariban sir. Zapečemo v ogreti pečici na 200 stopinj okoli 20 minut.

Pri tem receptu boš potreboval pomoč staršev. Pa dober tek.

Pripravila Liljana Petrovič

ZAMORČEK

Sestavine :

1 kislá smetana

1 lonček sladkorja

1 lonček moke

1 lonček orehov

1 lonček kakava

pol lončka olja

pecilni

Rumenjake in sladkor penasto zmešaj. Postopoma dodaj kisló smetano, orehe, kakav, olje in moko s pecilnim praškom. Na koncu dodaj še sneg iz beljakov.

Maso vlij v pekač, ki si ga prej malo namazal z oljem. Peci 45 minut na 180 stopinj. Ko je že malce ohlajen, ga lahko poliješ s čokoladno glazuro. Postreži ga dobro ohlajenega s stepeno smetano.

Pripravila Liljana Petrovič

ŠPANSKA PITA

Sestavine:

3 jajca

15 dag šunke

15 dag sira

15 dag kislh kumaric

1 lonček mleka

pol lončka olja

2 lončka moke

pecilni

sol

Jajca stepeš. Dodaš mleko, moko, olje, pecilni, 2 ščepca soli in na kockice narezano šunko, sir in kisle kumarice.

Maso zliješ v pekač, ki si ga malo namazal z oljem. Pečeš 20 minut na 200 stopinj.

Pripravila Liljana Petrovič

Pečeno sadje

Sestavine za pivsko testo :

1,5 dl brezalkoholnega piva

10 dag moke

sol

jajce

koščki banane, ananasa, jabolka...

Rumenjak in ščepec soli penasto zmešamo. Dodamo pivo in moko. Med mešanjem dodamo še sneg iz beljaka. Koščke sadja namočimo v testo. Ko se olje segreje, sadje natakemo na vilice in ga ocvremo.

Pri tem receptu boš pri cvrtju potreboval pomoč staršev.

Pripravila Liljana Petrovič

NUŠINE REZINE

Sestavine:

½ litra mleka

20 dag sladkorja

20 dag jedilne čokolade

10 dag kokosa

1 margarina

50 dag zdrobljenih Albert keksov

V kozico nareži margarino. Dodaj mleko, sladkor in na koščke zdrobljeno čokolado.

Počasi segrevaj in mešaj, dokler se vse sestavine ne razpustijo. Ko masa zavre, jo odstavimo in v njo vmešamo zdrobljene kekse. Pekač posujemo s kokosom, vanj vlijemo maso in spet posujemo s kokosom. Za 1 uro postavi rezine v hladilnik.

Pa naj ti teknejo.

Pripravila Liljana Petrovič