



## KUHARSKI RECEPTI

### 1. Rižev puding

Potrebuješ:

- 400 ml gostega kokosovega mleka,
- 100 ml vode,
- 60 g belega riža,
- 2 zvrhani žlički kakava v prahu,
- 2 žlici sladkorja,
- 125 g jagodičevja.

Priprava

- Kokosovo mleko naliješ v kozico.
- Dodaš vodo, riž, kakav in sladkor.



- Kuhaš pri srednji temperaturi približno 30 minut.
- Postrežeš v skodelice in dodaš jagodičevje.

## 2. Osvežilni napitek

Potrebuješ:

- 1 limono,
- 2 pomaranči,
- žličko naribanega ingverja,
- nekaj listov mete,
- žličko medu.

Priprava

- Ingver preliješ z 0,5 dl vrele vode.
- Dodaš med in dobro premešaš.
- Medtem pripraviš sok limone in obeh pomaranč.
- Vse skupaj preliješ v kozarec.



### 3. Domače sladoledne lučke

Potrebuješ:

- 1 banano,
- 1 nektarino ali breskev,
- žličko medu (po želji),
- 2 žlici sladke smetane,
- 1 dl navadnega jogurta.

Priprava

- Sadje narežeš na koščke.
- Vse sestavine nato zmešaš s paličnim mešalnikom.
- Maso preliješ v modelčke za lučke.
- V zmrzovalniku naj bodo vsaj 5 ur.

### 4. Piščancje palčke

Potrebuješ:

- 4 kose piščančjih prsi brez kože,
- 300 ml pinjenca,



- 2 razžvrkljani jajci,
- 200 g drobtin,
- 1 žlička origana,
- sol in poper,
- olje.

#### Priprava

- Meso narežeš na trakove.
- Položiš jih v skledo s pinjencem za vsaj 2 uri.
- Medtem v drobtine vmešaš začimbe.
- Trakove povaljaš v moki, jajcih in drobtinah.
- Spečeš in postrežeš z malo limone.



#### 5. Pečena jabolka

Za 3 osebe potrebuješ:

- 3 jabolka,
- cimet v prahu,
- orehe, mandlje v lističih,
- malo jabolčnega soka ali vode,
- maslo.



## Priprava

- Jabolka narežeš na četrtine.
- Položiš jih na pekač, premazan z maslom.
- Jabolčne krlje preliješ z jabolčnim sokom ali vodo.
- Posipaš s cimetom.
- Pečeš do mehkega.
- Pečene krlje postrežeš v skodelicah in dodaš zdrobljene orehe in mandlje.
- Lahko dodaš tudi skuto ali jogurt. 😊

Dober tek vam želi

učiteljica Nina Kartuš