

~Ice cream~
~pizza~
~pasta~
~sushi~
~star~
~watermelon~
~avocado~
~grape~
~blueberries~
~pink~

2025/26

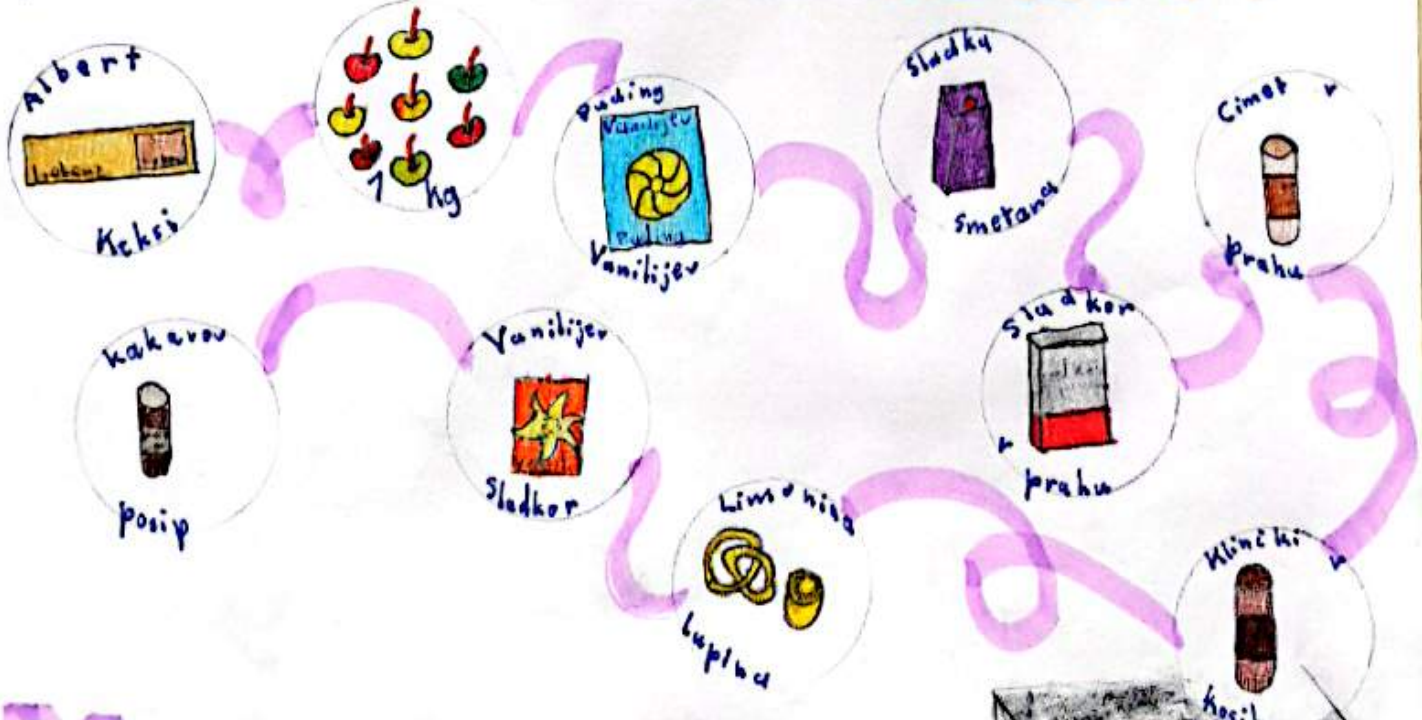
~pasta~

sushi

ALBERTONO JABOLČNO

PECIVO

SESTAVINE:



MIAMI POSTOREN

Kuhanje jabolk



Pladenj



hladilnik



POSTOPEK

Keksi gredo na dno pekača



Olupi, nareži na krljice.



Daš vodo in dodaš:



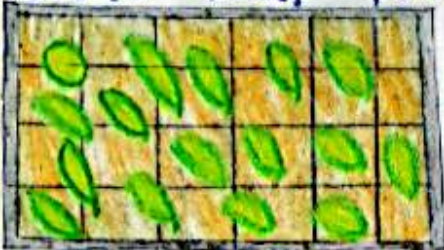
Odcediš.



Jabolka položi na kekse.



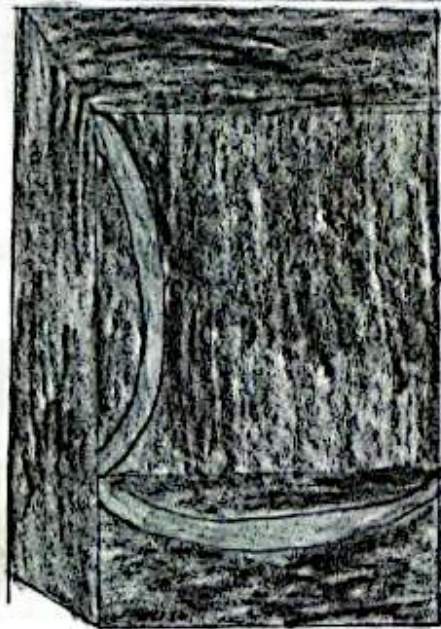
Zraven dodaš pudingu,



in stepeno smetano.



Po želji lahko dodaš tudi posip ali mrvice.



Za nekaj ur v hladilnik in dober tek!



Zaključek:

Jana Vlačar

Skenirano s CamScannerjem

JABOLKA

JABOLČNO. PECIVO S PUDINGOM

SESTAVINE:

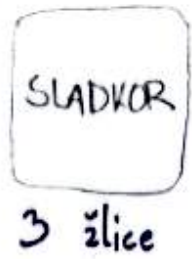
ZA BISKVIT



0,5 vrečke



ZA JABOLČNO PAST



ZA PUDINGOVO PLAST



Lina M. G.

POSTOPEK:

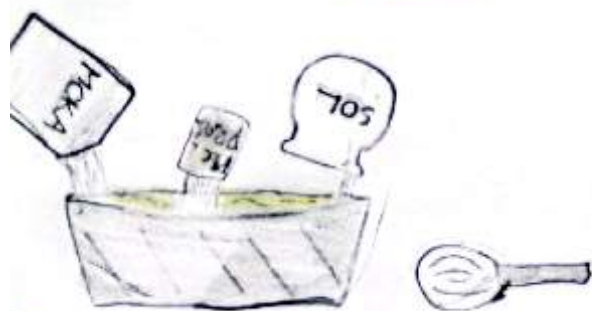
Biskvit ↓



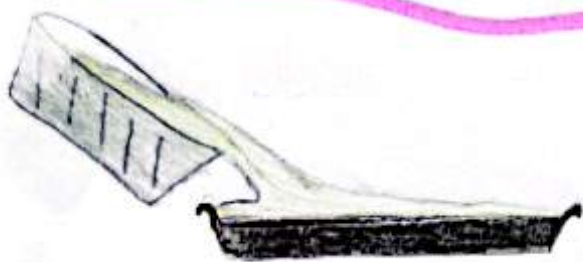
V večji posodi z mešalnikom stepamo jajca in sladkor, da zmes postane puhasta in naraste.



Dodamo mleko in olje, ter rahlo premešamo.



Nato pa dodamo še presejano moko, pomešamo s pecilnim praskom in soljo [z lopatko premešamo, da dobimo gladko maso brez grudic].



Maso zlijemo v pekač, ki je obložen s peki papirjem.

150° 25 min

Biskvit pečemo na 180°C, približno 25 min.

JABOLČNA PLAST ↓

Jabolka operemo, olupimo in naribamo.



Naribana jabolka stresemo v lonec, dodamo približno 3 žlice sladkorja in prilijemo liter vode.



Pristavimo na štedilnik in zavremo. Takoj ko zavre odstavimo, in jabolka precedimo.



Iz praška za puding in prihranjene tekočine, v kateri smo kuhali jabolka, po navodilih proizvajalca skuhamo puding.



SESTAVA PECIVA ↓

Na še vroč biskvit naložimo kuhana in še odcejena jabolka, ter jih poravnamo z žlico, da dobimo enako-merno jabolčno plast.



Na jabolčno plast zlijemo kuhan puding in ga tudi lepo razporedimo po celotni površini. Pecivo ohladimo.



Na hladno pecivo nanesemo sloj stepene sladke smetane smetane, ki jo po vrhu lepo in gladko poravnamo.



SLADICO OKRASIMO S ČOKOLADNIMI OSTRŽKI ALI PO ŽELJI.









DOBER TEK!


JABOLČNA PITA

JABOLKO

TESTO

-  → 350g
-  → POL VREČKE
-  → 120g
-  → 1 ŽEPEČ SOLI
-  → HLADNO NA KOŽEKE NARIBZANO MASLO 150g

-  → 2 RUMENJAKA

-  → 4 ŽLIČKE KISLE SMETANE



SESTAVINE ZA TESTO LAHKO DOBITE V TRGOVINAH ŠPAR, TUŠ, LIDEL, MERCATOR IN VELIKO VEČ. LAHKO SIH PA PRIDELAMO DAMA NAPRIMER MASLO, RUMENJAK, MOKO IN KISLO SMETANO.

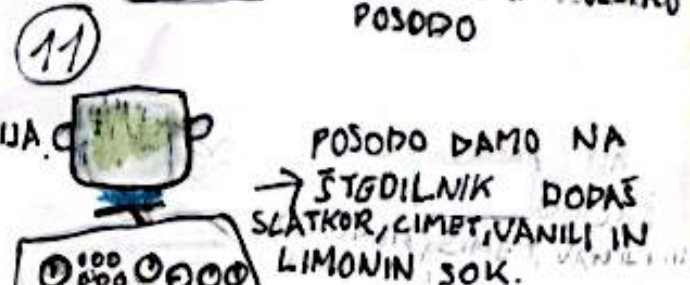
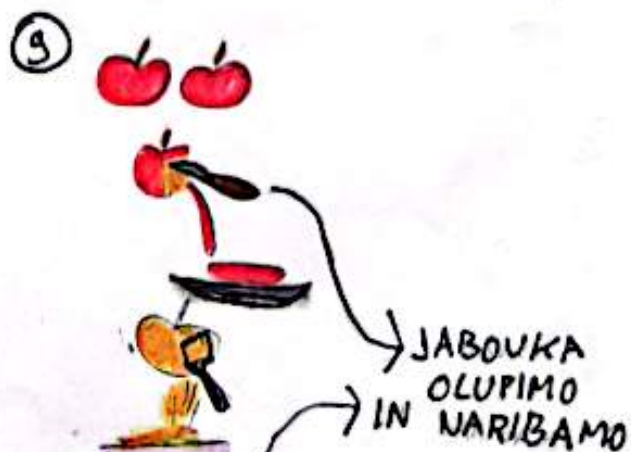
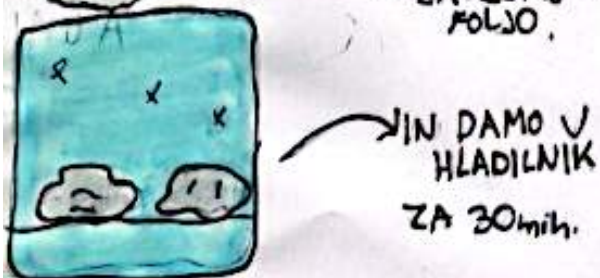
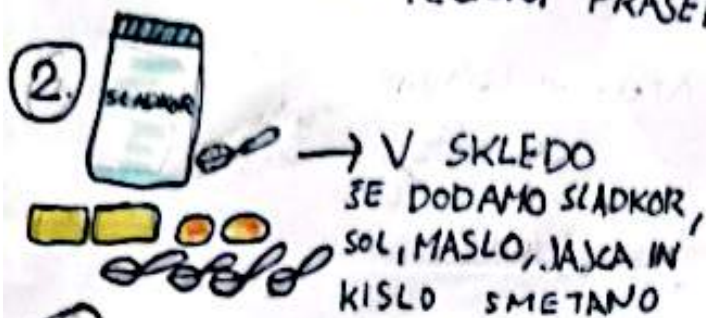
NADEV

- 
-  → PO OKUSU
-  → 1 VREČKA
-  → 2 ŽLIČKI LIMONINEGA SOKA
-  → CIMET PO OKUSU

SESTAVINE ZA NADEV LAHKO TUDI KUPIMO V NAŠTETIH TRGOVINAH PRIDELAMO PA LAHKO JABOLKA IN LIMONIN SOK.

INJA
KOPRIVNIK
6.c

POSTOPEK

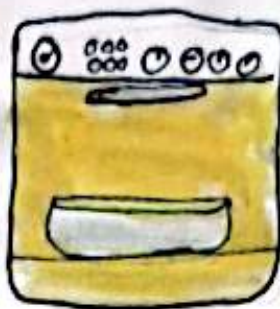


12



→ NA NISKI
TEMPARATURI
MEJAMO
DA VODA ISHLAPI
POTEM TO OHLADIMO

14



TESTO DAMO V
→ PEČILO IN
PEČEMO
MINUT. 40 do 50

13

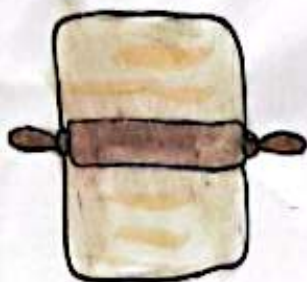


→ NA PEKAČ Z
PRVIM TESTOM
DODAMO JABOLKE

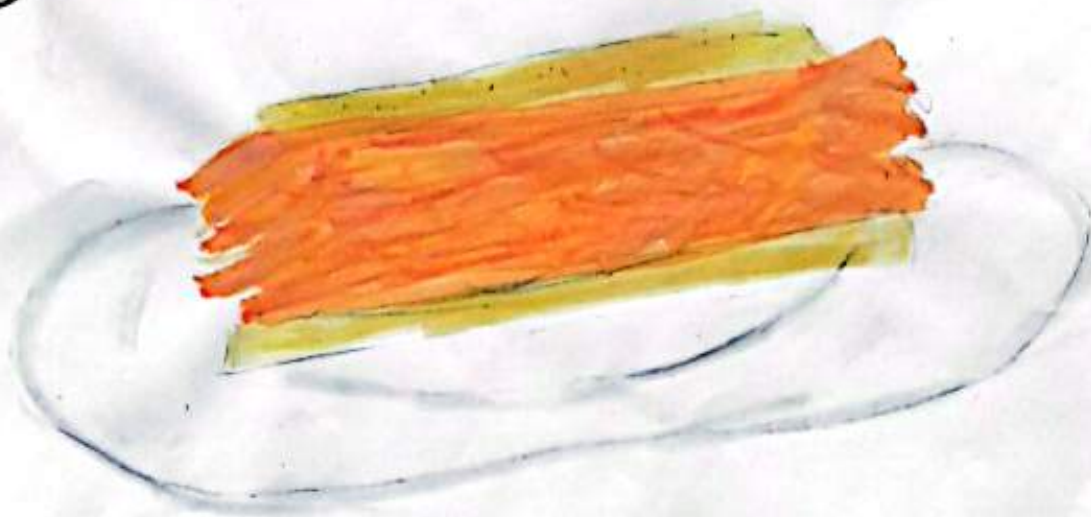
15



NEPOZABITE
POSUTI PITO Z
SLATKORJEM V
PRAHU



→ DRUGO TESTO
RAZVALJAMO V
OBLIKO PEKAČA
IN DAMO NA VRAH
DA PREKRIJE CELOTEN
JABOVENI NADEV



300g Moke 
 150g Masla 
 100g sladkorja 
 2 jajci 
 1 ž. soli 
 5-6 jabolka 
 1 ž. cimeta 
 1 ž. limoninega soka 

Jabolčna pita



V skledo damo moko, sladkor, sol ter premešaj



Jabolka



dodamo kocke masla 



ter spet premešamo da nastane drobtinasta zmes



dodamo še jajca in zghetemo testo.



Damo v hladilnik za 30 min



nato jabolka olupimo in naribamo



dodamo jim sladkor, cimet in limonin sok.



In dobro premešaj !!!

Model namaži z maslom



testo razdeli na 2 dela ter enega položi v model.



Dodaj nadev



iz te sta ki ti je ostal oblikuj trakove in jih položi na vrh modela.



Nato pa damo pito v pečico za 40. min



In pita je pripravljena



Mancd Furmah

JABOLČNA PITA

SESTAVINE



250g
moke



1-žlica
cimet



2-3 žlice
sladkorja



1-vanilji
sladkor



1-žlica
pecilnega
praška



limonski
sok



čepec soli



125g
masla



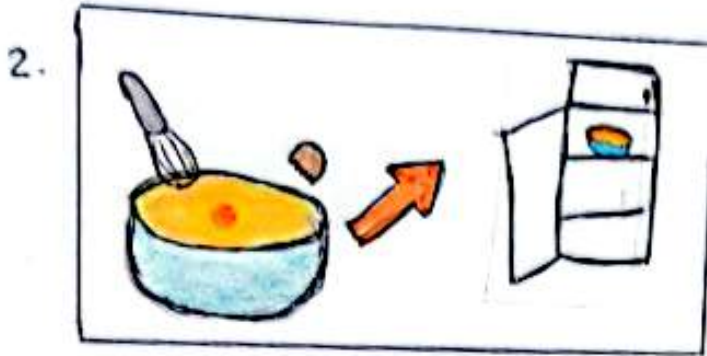
1-jajce



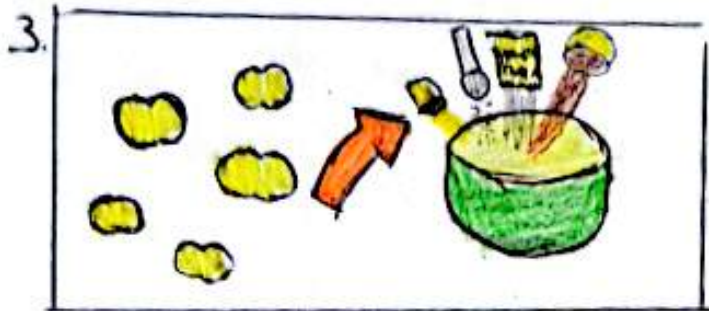
4-5
jabolk



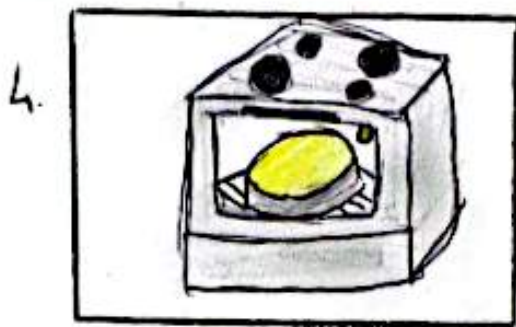
Zmešaj moko, sladkor, pecilni prašek in sol dodaj maslo in ga vtrij zmes.



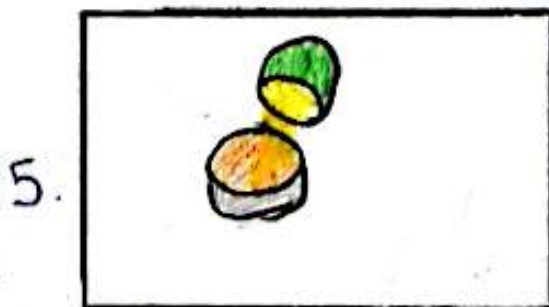
Dodaj jajce in zgneti testo, nato ga daj za 30 min v hladilnik.



Jabolka olupi, namikaj in zmešaj s sladkorjem in limonskim sokom.



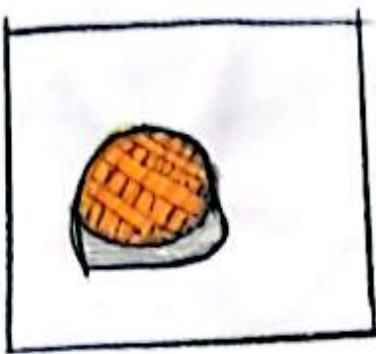
Polovico testa razvaljaj in položi v pekač.



Dodaj jabolčni nadev.

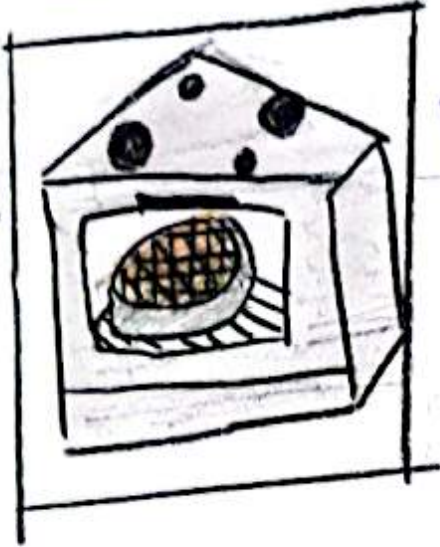
POSTOPEK

6.

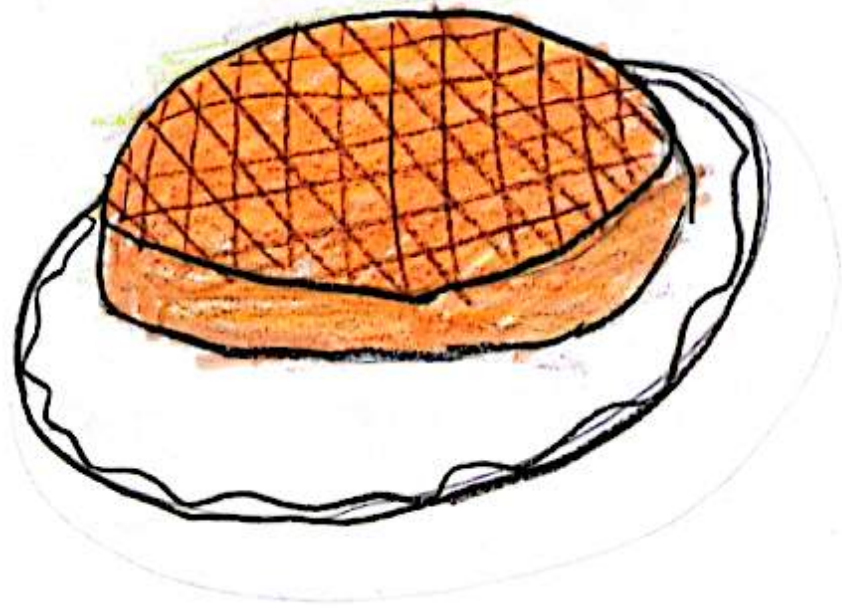


Pokrijte drugo polovico testa.

7.



Peci pri 180°C, približno 35-40 min.



JABOLČNI ZAVITEK



POSTOPEK:

1. Rastegnemo Vlečeno testo



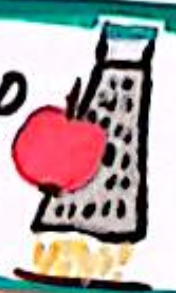
2. Ga namažemo s kisló smetano



3. Posipamo s cimetom in sladkorjem



4. Naribamo jabolka



5. Zavijemo in damo v pekač



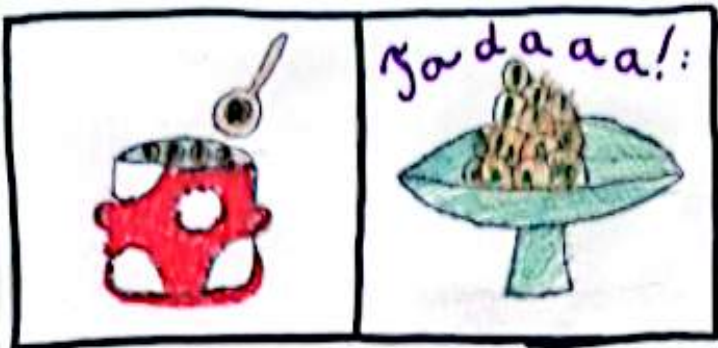
6. Pečemo 45 min na 180°C



Pa dober tek



Vita ☺
JurgeLi

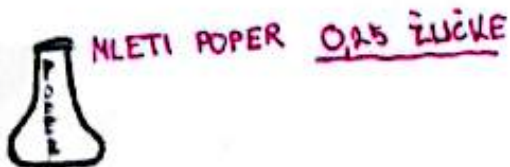
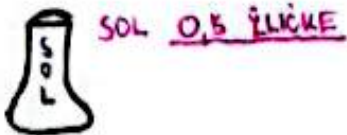


Maja Pevnik, 6. a

KRUHOV ČMOKI

KRUH

SESTAVINE:



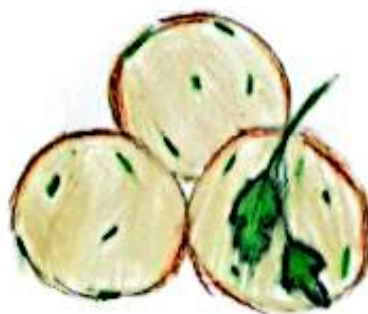
TIP PREHRANE: vegeterjanci

PRIRAVA HRANE

ZA

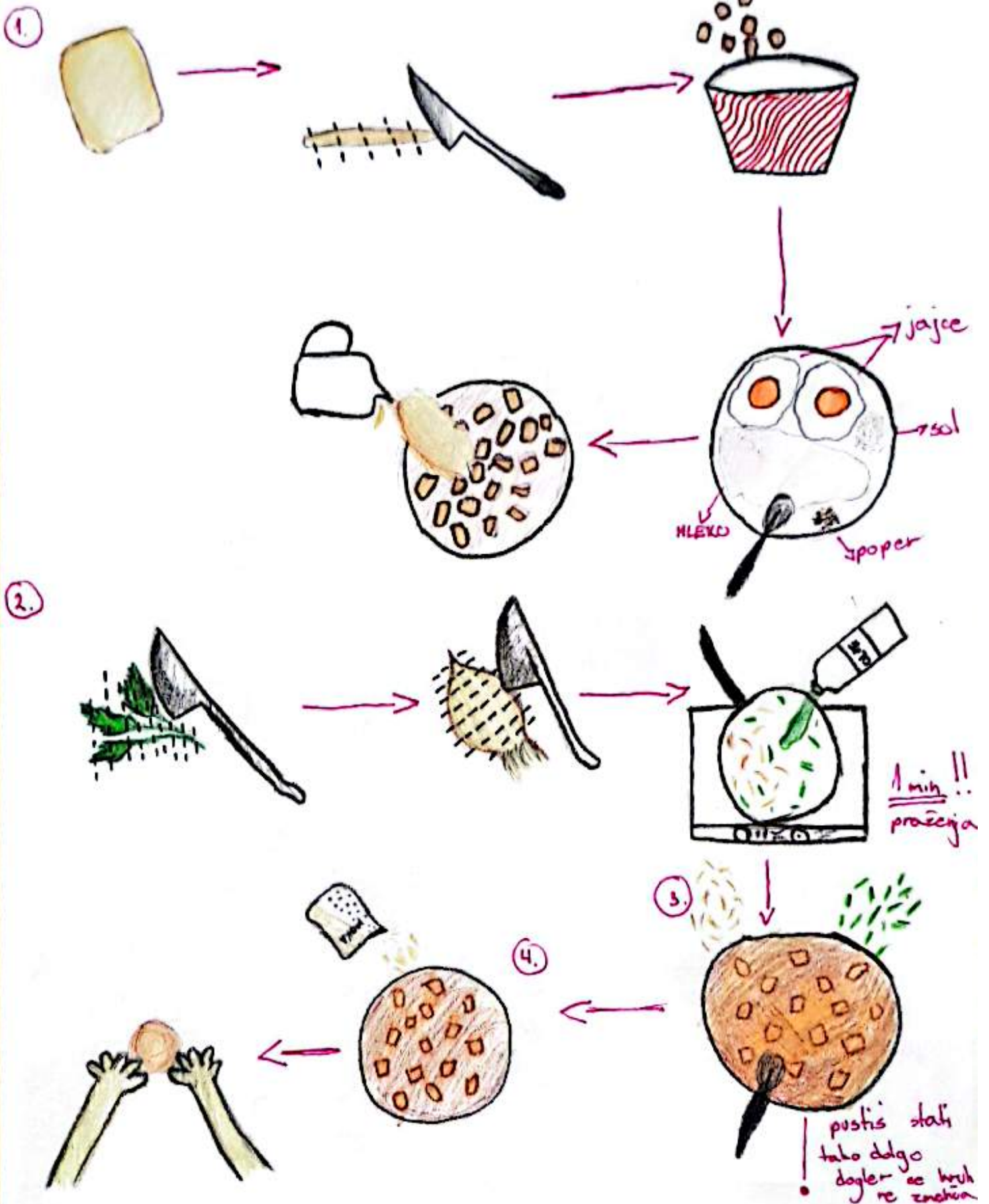
4 ljudi

1 h kuhanja



Naja

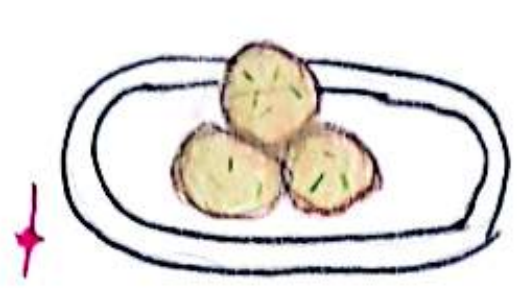
PRIPRAVA



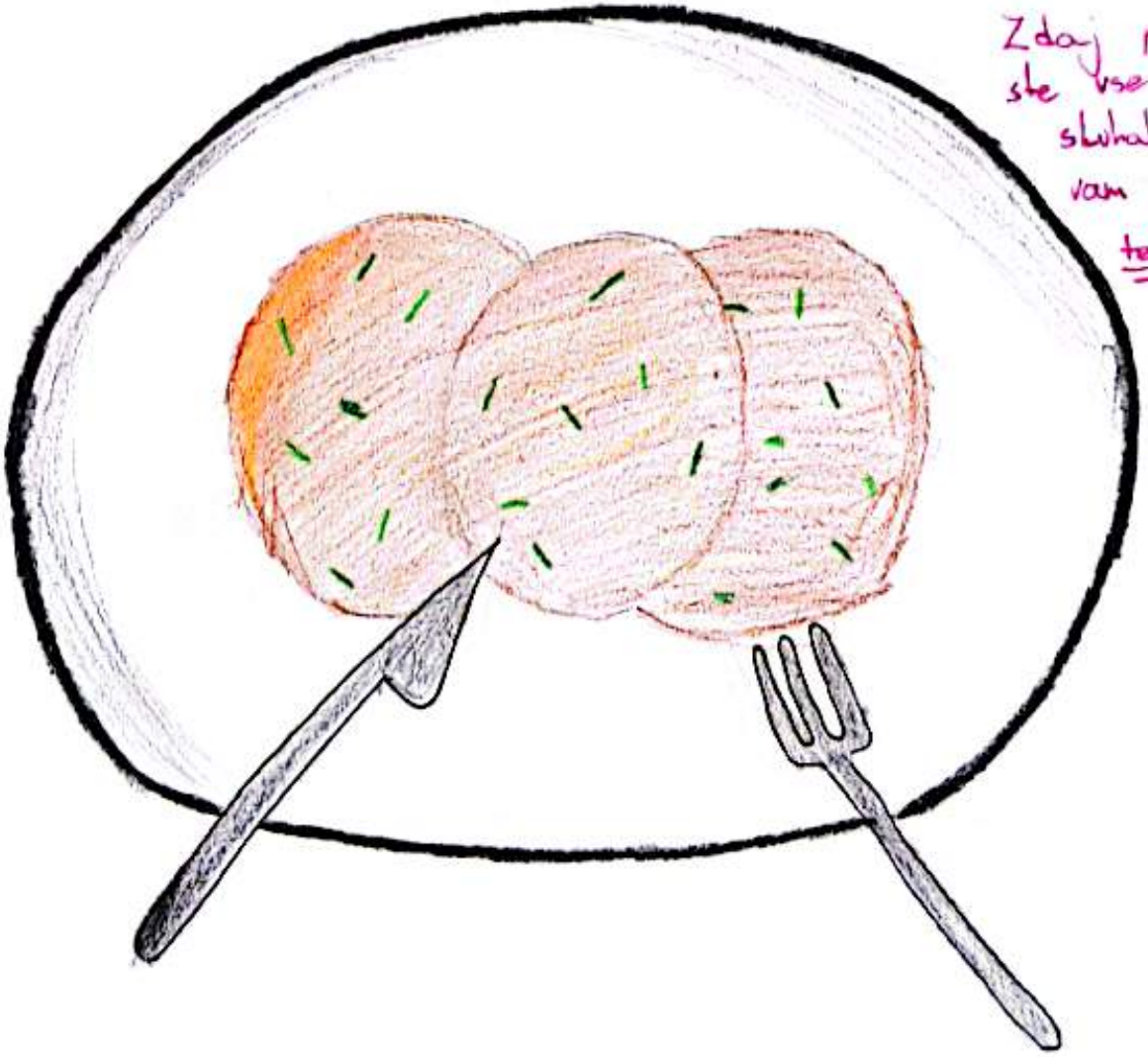
5.



10-15 min!



TADA!!



Zdaj pa ko
ste vse to
skuhali pa
vam naj
tekne

SLIVOVİ ČMOKI

ZA 4 OSEBE

POTREBUJEŠ:



1 kg sliv



2 jajci



750 g krompirja



225 g moke



100 g masla



ščeč soli



50 g sladkorja



70 g krušnih drobtin



strgalo



nožek

ponev



kuhalnico



skledo

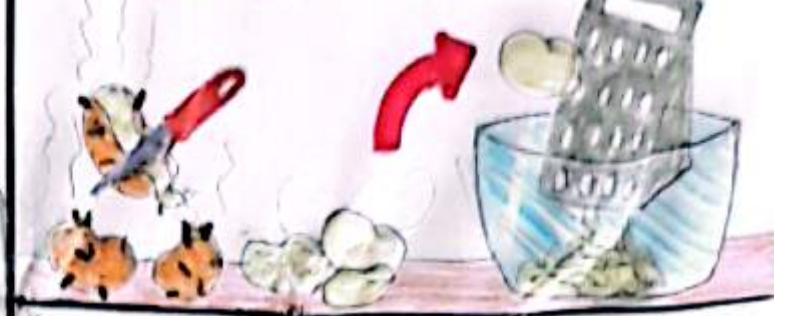
lonec

PUSTOPEK:



1. Operemo in v olupku skuhamo krompir.

2. Kuhani krompir olupimo in naribamo v skledo.



4. Operemo in izkoščičimo slive



3. Ohlajenemu krompirju dodamo:



In z rokami zgnetemo v testo.

5. Iz testa naredimo majhne blaznice, v vsako damo slivo in jih zavijemo ter zvaljamo v cmok.



6. Ponovno v loncu zavremo vodo in v njej kuhamo cmoke 10-15 minut.



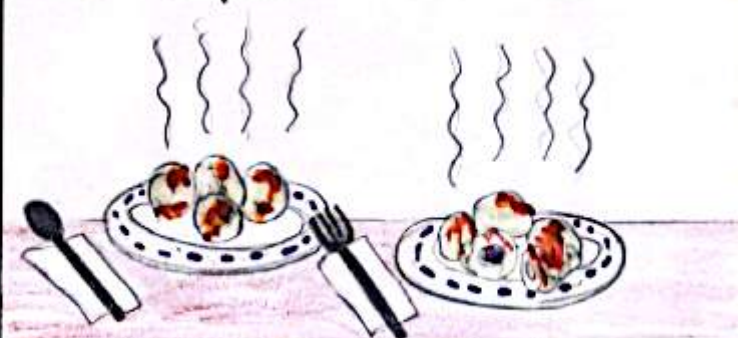
7. V ponvi stalimo maslo in vanj vsujemo drobtine



8. Kuhane cmoke povaljamo v drobtinah.



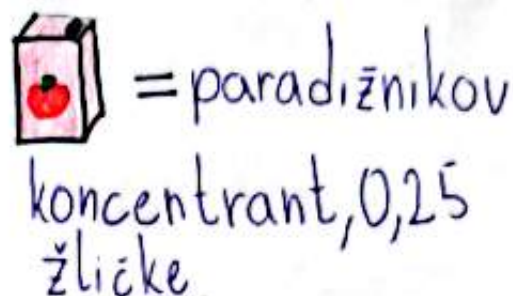
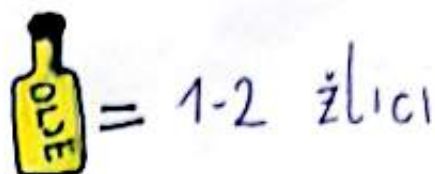
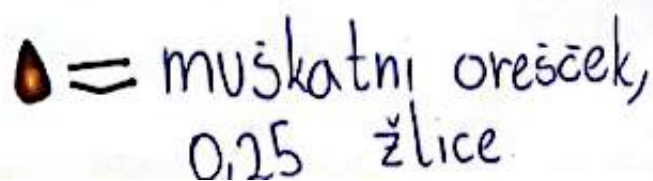
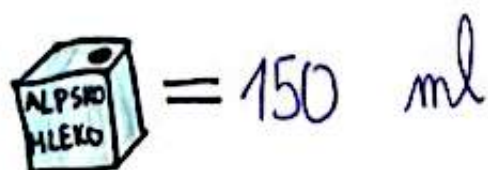
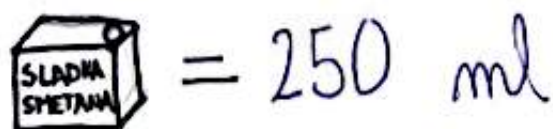
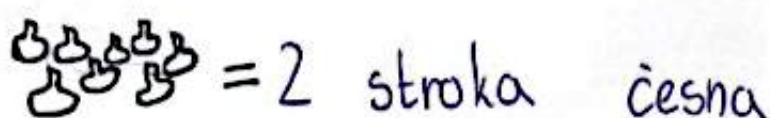
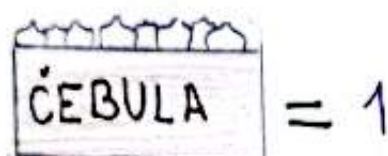
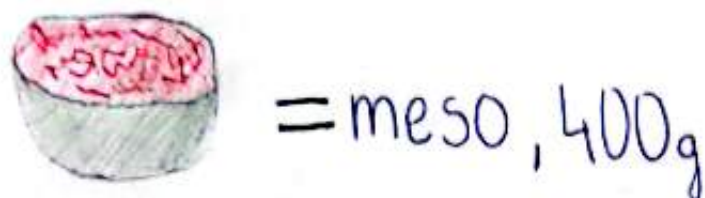
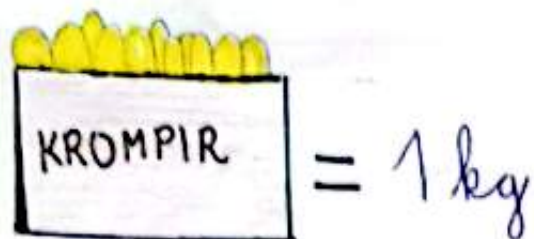
Še tople serviramo.



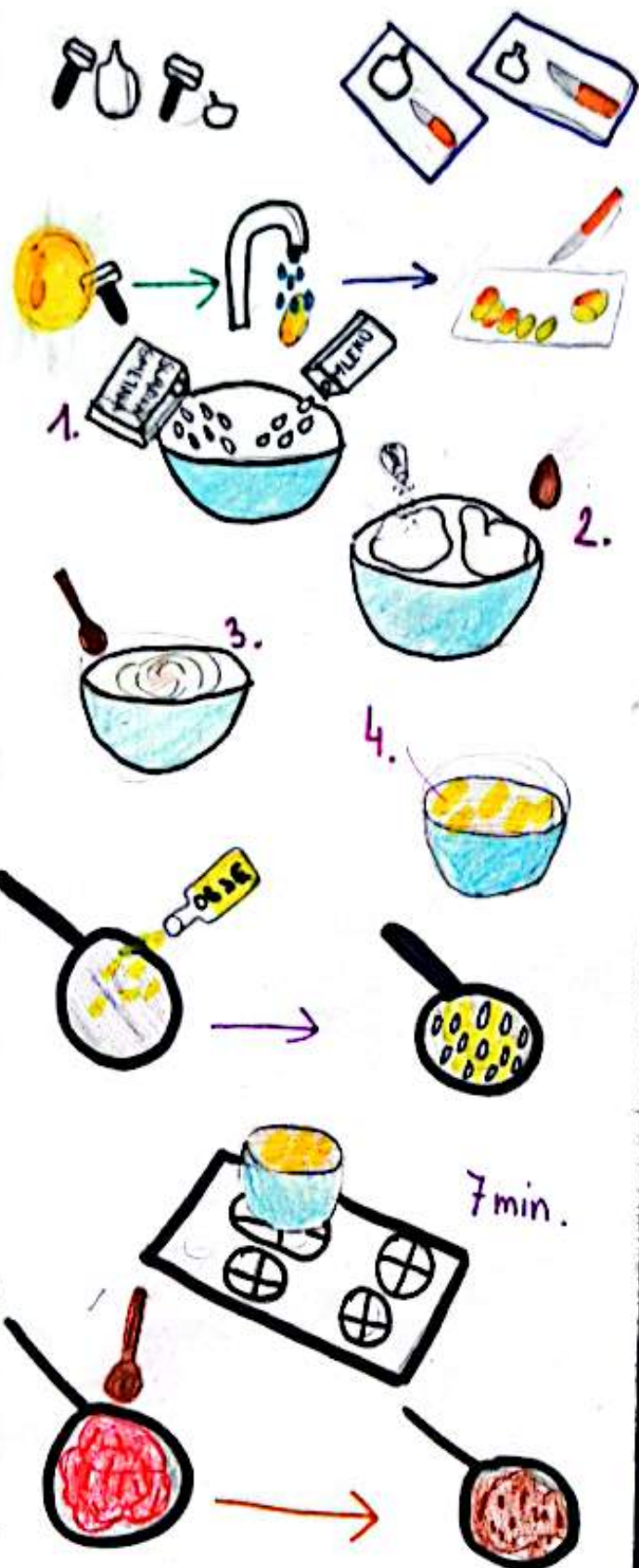
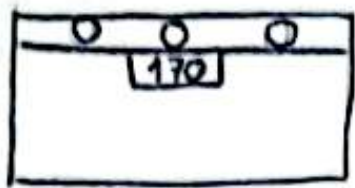
DOBER TEK!

KROMPIRJEVA MUSAKA

Sestavine:



Postopek:



Pečico vključimo in nastavimo na 170°C.

Čebulo in cesen olupimo ter ju ločeno nasekljamo

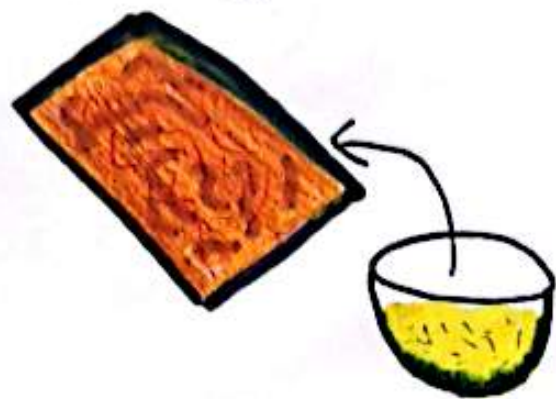
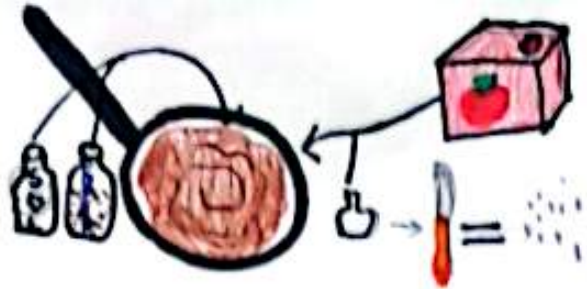
Krompir olupimo, operemo in ga narežemo na 3-4 mm debele rezine.

1. Sladko smetano in mleko vlijemo v lonec.
2. Dodamo muškadni orešček in ščepec soli.
3. Dobro premešamo.
4. Dodamo še krompirjeve rezine.

V ponvi segrejemo olje, na katerem posteklenimo čebulo.

Medtem na srednji temperaturi približno 7 min., da se zmes zmes.

Dodamo mleto meso in med občasnim mešanjem pražimo toliko časa da se koščki mesa zlata rjava zaprečin



DOBER

Na konca primesamo še nasekljan česen in paradiznikov koncentrant. Dodamo se sol ter mleti poper, ponev odstavimo ko poper zadisi.

Pekač namažemo z maslom.

Vanj strosimo polovico krompirjevih rozin in jih razporedimo po dnu pekača.

Na krompir naložimo mleto meso in ga lepo poravnamo. Na meso naložimo še krompir, ter ga po želji posipamo s sirom.

Pekač za 40-50 min potisnemo v ogreto pečico.


Jed je pečena ko se po vrha zlato rjavo zapeče


TEK

Krompirjevi njoki z omako

pire krompir

Sestavine:


 pire krompir (200g)

 olivno olje (1 žlica)

 beli šampinjoni (300g)

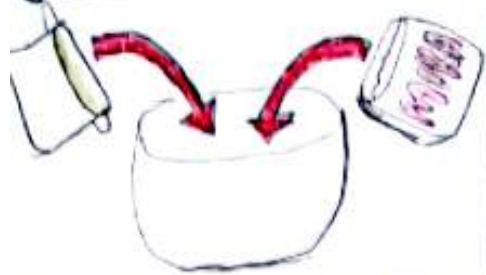
 (200g)  maslo (1 žlica)

 sladka smetana (250ml)

 česen (2 stroka)

 sol & poper

Njoki



Vskledo daš moko in pire krompir.

Testo dobro zgneteš in zavreš 1l vode.

Iz testa narediš svajke ter jih narežeš.



Vodo prelijesh v lonec ter soliš. V vodo daš njoke.

Ko njoki priplavajo na vrh, jih predevaš na kožnik.

Narežeš gobice. Nato y ponev dodaš maslo in olje. Ko zavre, dodaš gobice.



Dodaš česen in čakamo, da zadiši

Dodaš smetano in poper ter pushiš 2min.

Njoke dodaš k omaki in premešaš.

Filip Kalar, 6.a

KROMPIR

NJOKI:

Sestavine:



500g



2 jajci



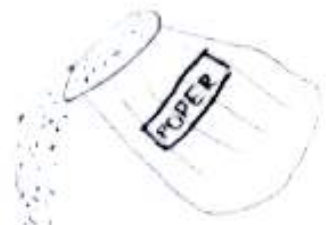
200g



2 žlici



2 žlici stopljenega



Postopek:

1) Krompir najprej umijemo in nato z lupikom olupimo olup.



2) Krompir nato kuhamo približno 35min na 3°C.



3) Ko je krompir kuhan, ga eden po eden polagamo v sito in odcedimo krompir.



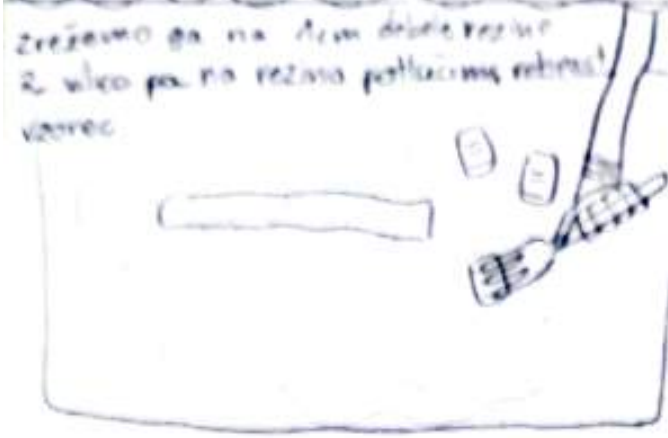
Krompirja pripravimo primerno k o
maka pasterizirani z drobk, masla, dodatno



pa
sahla
s o malo
soli in pop
ra.



Krompirjavi testji za pasterizacijo
posebnim obliki ovno v približno 1,5 liter
vode



Zrežemo ga na 1cm debele rezine
z malo papirno rezimo potlačimo robove!
varec

Zavremo vodo ki jo solimo malo
sljake počasi

kuhamo,
dabler
ne prip-
luga
na po-
vršje



15min pustimo
njake da se odce-
rajo od vode.



In... končano!

Takole izgleda:



💡 Kot dodatek, lahko dodamo
še različne omake in
polivke.



Maša Ratej, 6.a

Bananin kruh

Banana

Za 4 osebe

sestavine za navadni pekač: (20x12x7):



Vanili ekstrakt



1 žlička



1 cela vrečka



2 žlici

EMA
VRABIČ,
6.b

PRIPRAVA:

1. Banane zmečkamo, dodamo jajce, sladkor, vanilijev ekstrakt, ščepec soli, koščke čokolad in maslo.



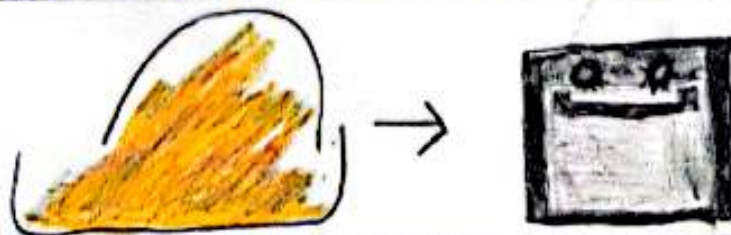
2. V drugi posodi zmešamo moko, pecilni prašek in cimet.



3. Znesi obeh posod združimo, dodamo jogurt in zmešamo do gladke mase.



4. Maso zlijemo na pekač namažan z maslom. Pečemo v pečici pri 180° za 20-25 minut.



5. Pečen bananin kruh pustimo stati, da se ohladi, nato ga postrežemo.

mmm!



Njam!

Wow!

EMA
VRABIČ,
6.b

MAFINI



SESTAVINE:

150g razpuščenega masla



2 jajci



150g sladkor



6 žlic mleka



1 ščepec soli



225g moke



1 pecilni prašek



1 vanili sladkor



150g jedilne čokolade



2 pretlačeni banani



POSTOPEK:

1. V posodi zmešamo maslo, jajca, sladkor in mleko.



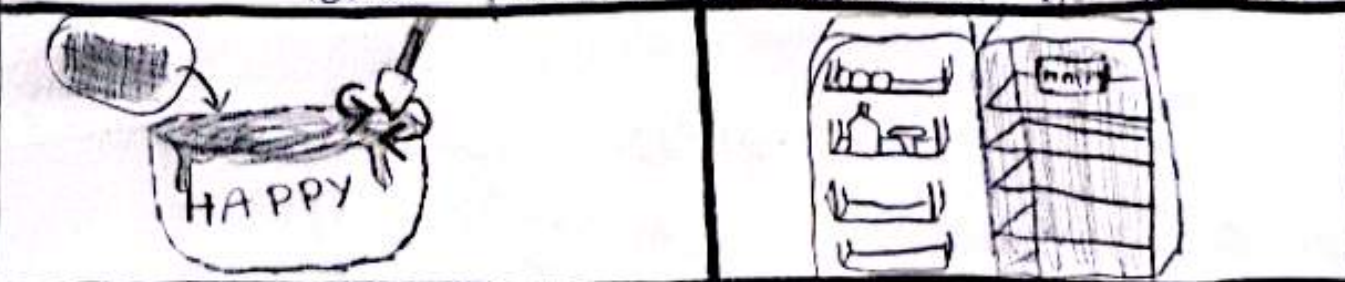
2. Nato dodamo še moko, pečni prašek in vanili sladkor.



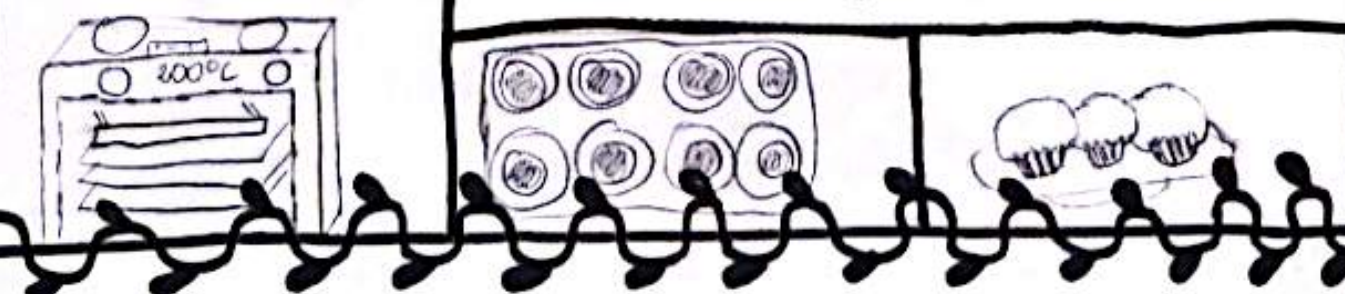
3. Dodamo še ičep soli, praščeni barvani in zmešamo.



4. Zmešamo še čokolado nasekljano na poljubno velikost.
Testo pustimo v hladilniku 24 ur.



5. Pečico ogrejemo na 200-205°C. V pekač za mafine vložimo model za mafine in maso z žlico za sladokod nadevamo v malele. Mafini naj se pečejo 15-20 min.

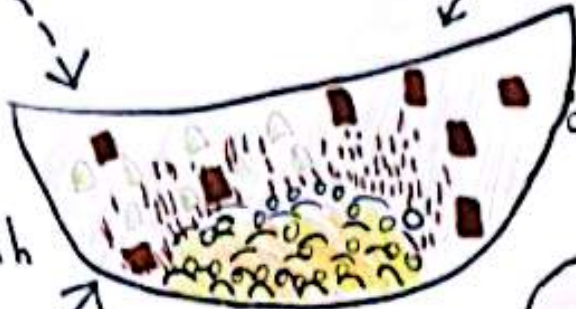


BANANIN KRUH

BANANA



100g - ovsenih žitaric



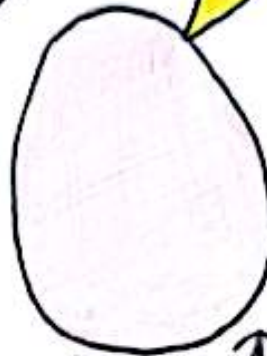
100g čokolade



100g mletih orehov



100g moka

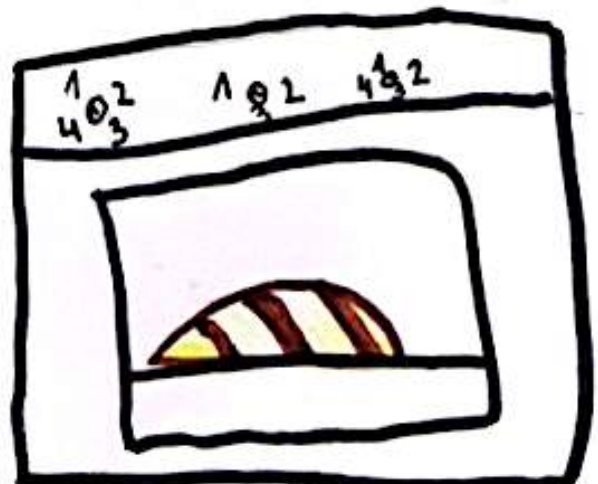


2 jajci,
4 zrele
banane

SESTAVINE:
4 BANANE, 2
JAJCI, MOKA,
OVSENE ŽITARICE,
MLETI OREHI,
ČOKOLADA V
KOŠČIKH,
PECILNI PRAŠEK,
VANILJEV PRAŠEK,
MASLO, VANILJEVE
AROME



10g pecilnega praška
20g vaniljevega sladkorja
malo vaniljeve arome



PEČEN RIŽ

SĚSTAVINE:



RIŽ



2x JAJCA



HLADEN ĚE
SKUHAN RIŽ



CLJE



KORENJE
3x



PIĚĀNCĪE
MESO



ĚEBULA
1x



GRAH



POPER



SĚL



SQINA
OMAKA

POSTOPEK:

1. Narežīs use potrebne sastāvīne.



2. Na oliu prepazīš čebulo.



3. Dodāš jaica in jih malo zmešās (kot umēšana).



3. Dodāš riž, zelenjavo in meso.



5. Polijēs s sējino cmako in pākaš šē par minūt.



SESTAVINE:

Riž

1.



3x

2.



1x

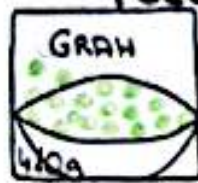
PRAŽEN Riž

3.



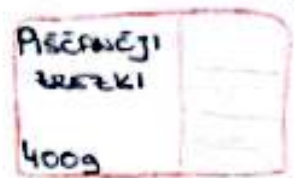
1x

4.



POLOVICA

5.



1x

6.



500g

7.



1x

8.



1dl

SOJINA
OMAKA

9.



3ml

POSTOPEK :



9.
Dodaš sojino omako



1.
Skuhaš riž 15 min



8.
K zelenjavi, mesu
dodaš še riž
in mešaš
1-3 min

10.
DOBER TEK!



2.
3-4 min
Spečeš jajca
(omleta)



7.
K zelenjavi
dodaš meso



3.



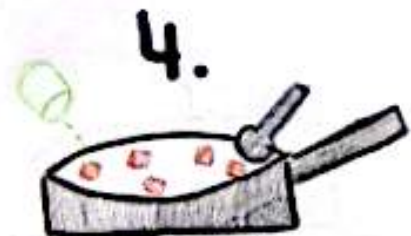
Narežeš
zelenjavo in meso.



6.
K zelenjavi
dodaš želje.



5.
Popražiš
vso
zelenjavo

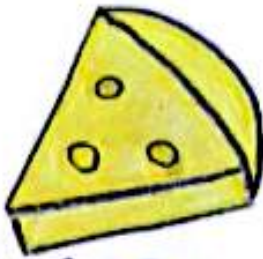


4.
Popražiš
meso na olju.

RECEPT LAZANJA

Sir

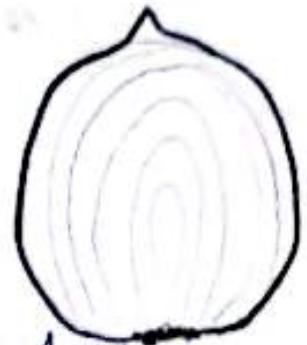
Sestavine: Za mesno omako



Sir 200g



Mleto meso 500g



1 žebula



2 stroka česna

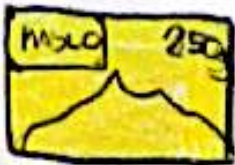


200g listov za lazanko



500ml paradižnikove omake

Sestavine: Za bešamel omako



50g masla



50g moka

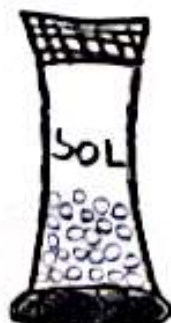


500ml mleka

Začimbe:



Popper



Sol



Origano



Muskatni Orešček

Postopek:

1. Mesna omaka



1. V ponvi
sljemo mlo oja



2. Nato nekaj minut
dušimo cebulo in
česen.

3. Dodamo mleto meso in dušimo
še nekaj minut.



4.



Dodamo še paradižnikovo
mezo in mesamo.

2. Bešamel omaka

1. V posodo
vlijemo mleko.
Pustimo ga,
da zavreje.



3. Dodamo sol, poper in mcho,
po želji še origano in muškadni
orešček ter mešamo.



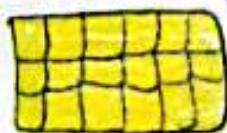
2. Nato dodamo še maslo in
mešamo



3. Priprava in peka.



1. V pekač
enakomerno
položimo liste
za lasanje
in enakomerno
razdelimo naše
omako.



3. Po želji posujemo
še s sirom.



2. V pekač vlijemo
še bešamel
omako. Postopek
ponovimo še 2x.

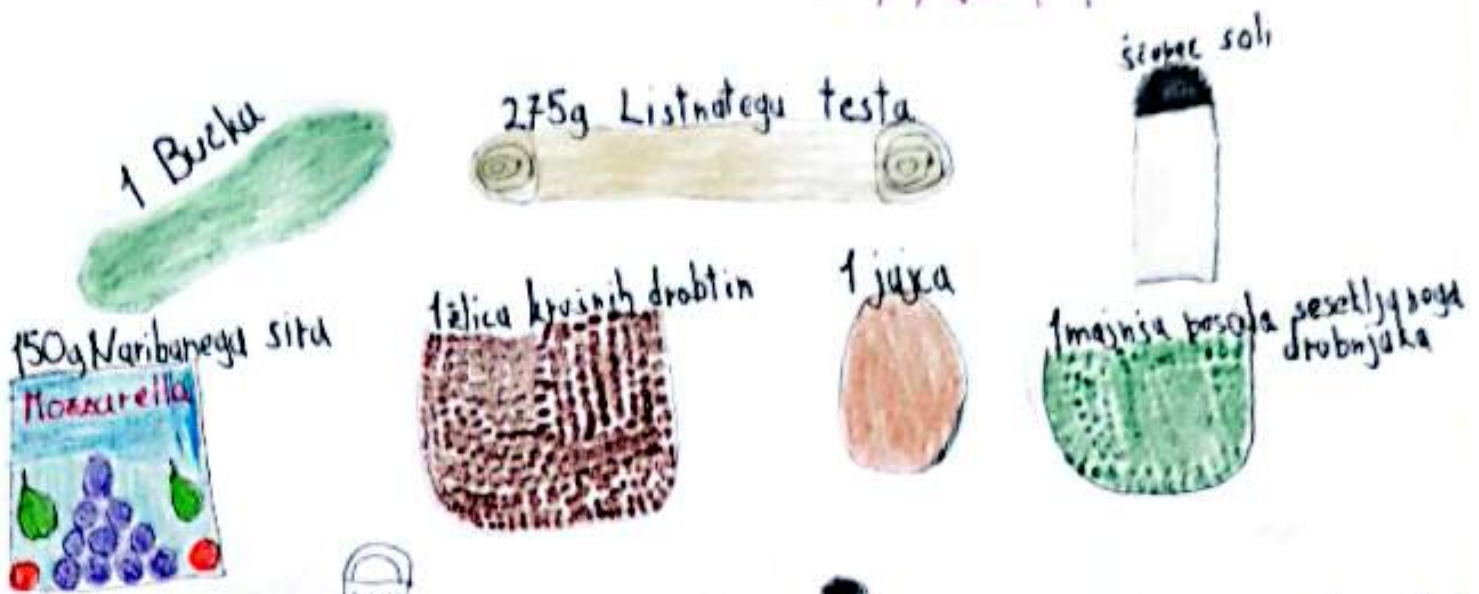


4. Pečemo v el.
pečici na 200°C
30 min. Sir mora
biti zlato opečel



BUČKINA ROLADA S SIROM

SIR



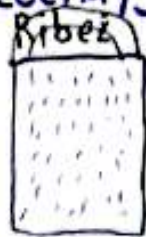
1. na tanke kroge, in pustimo, da se voda odceli. Lahko si pomagamo s "centerfugo" za solato, ki jo previdno zavrtimo saj so težje od solate.

2. Na , potresemo in enakomerno naložimo do 3/4 . Nato potresemo še nariban in .

3. rahlo zvijemo v rolado od polnega dela proti praznemu in ga skupaj s položimo v tako, da sta konca rolade tesno nastonjena na rob , sicer lahko nadev steče ven.

4. večkrat prebodemo z in premažemo z razžvrkljanim .

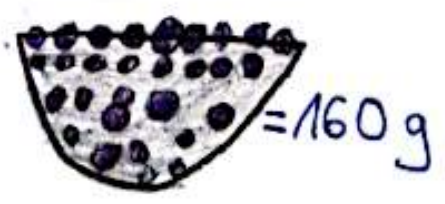
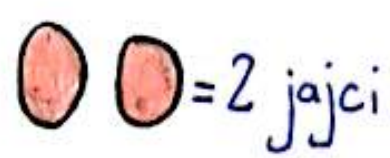
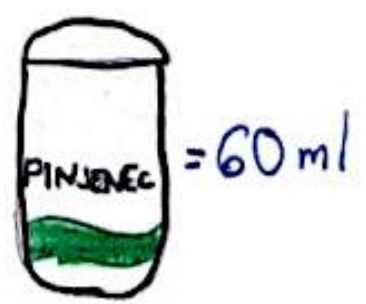
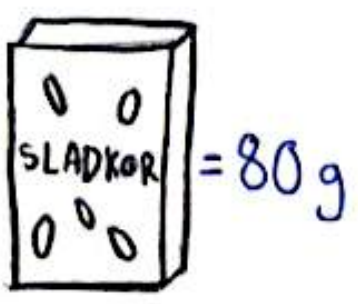
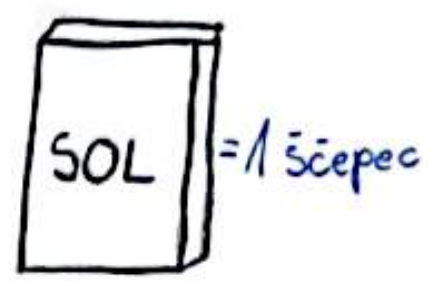
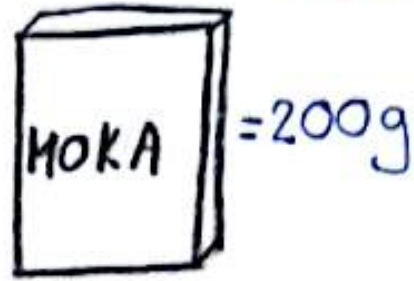
5. Pečemo v pri 180°C približno 40 minut. Ko je rolada pečena, jo pokrijemo s čisto , da se počasi ohladi.



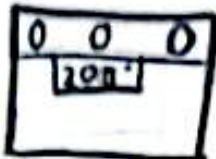
Maja Kamenik
6.B


BOROVNIČEVI MAFINI

Sestavine:

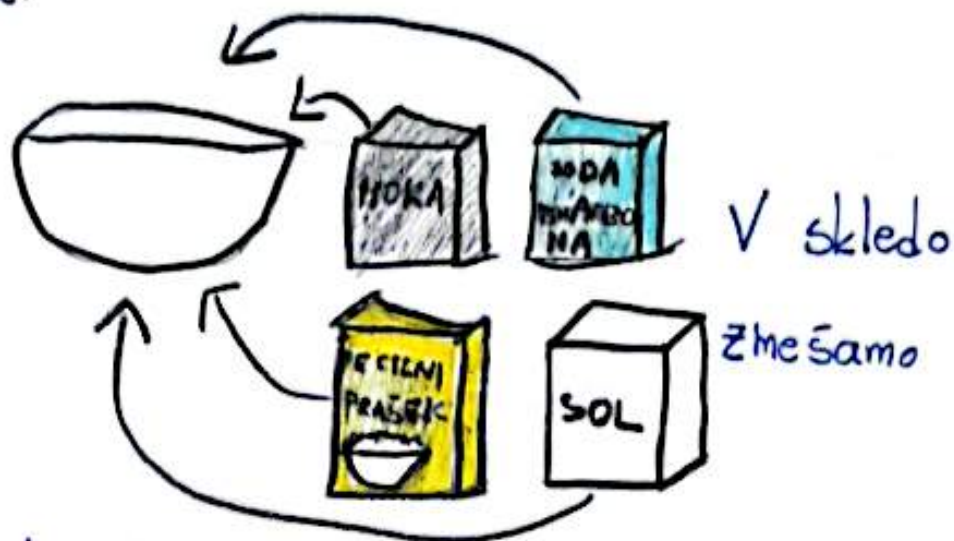


Postopek:

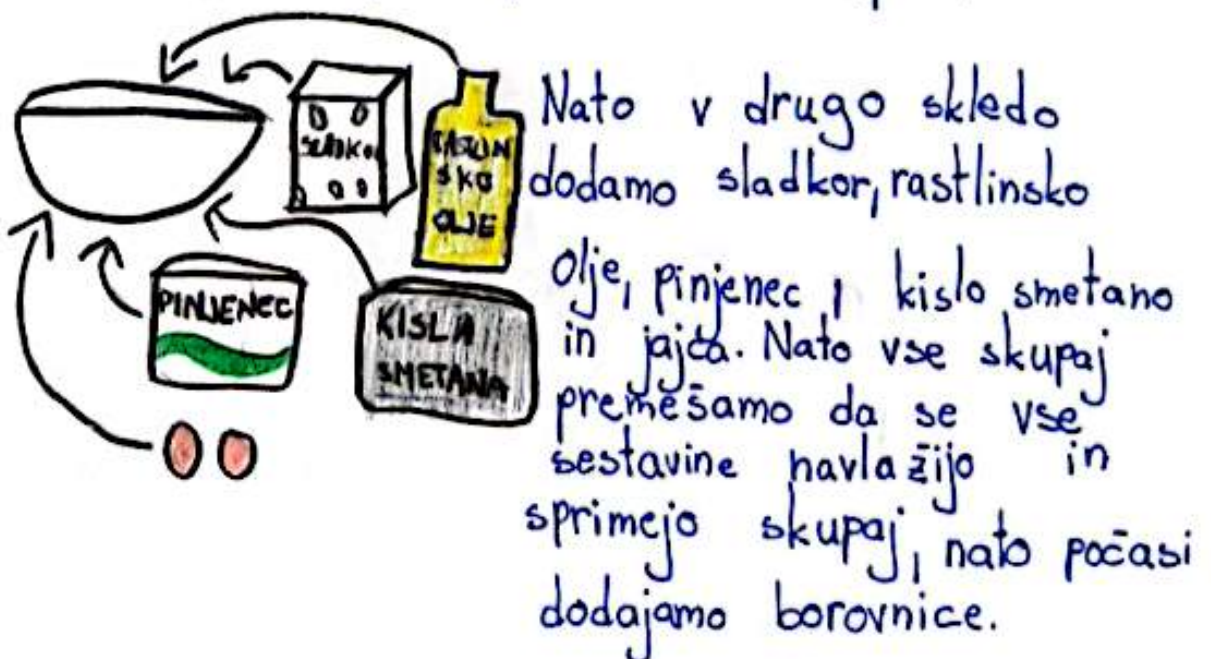
1.  Pečico segrejemo na 200 stopinj Celzija.

 V pekač nameštimo papirnate modelčke.

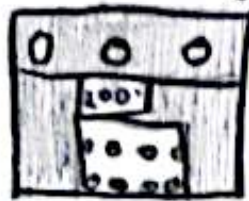
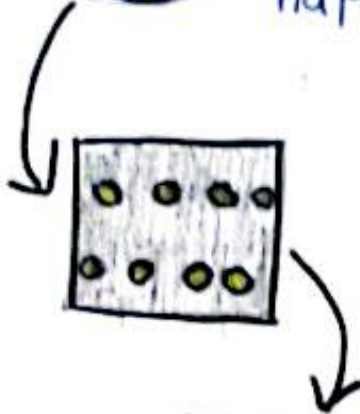
2.



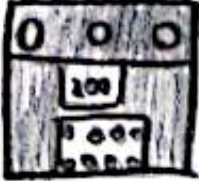
moko, pecilni prašek, soda bikarbona, sol.



3.  S pripravljenim testom napolnimo pekač za mafine.



Nato mafine damo v pečico in čakamo od 18 do 22 minut, toliko časa, da so po vrhu lepo zlato rjavo obarvani.

4.  Mafine vzamemo iz pečice in jih pustimo počivati približno 5 minut. Nato jih odstranimo iz pekača in ohladimo.



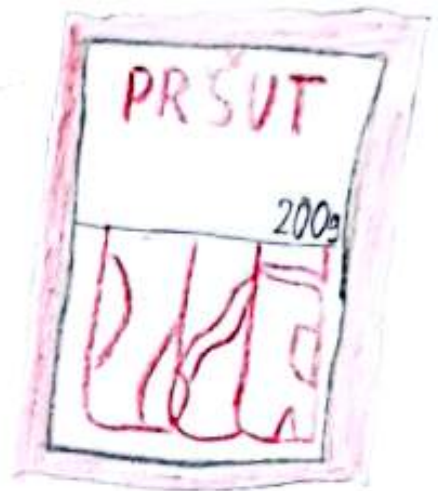
MAFINI SO KONČANI
PA DOBER TEK!

Mia Leva
6.a

TESTENINE V SMETANOVIM OMAKI S PRŠUTOM

Sestavine za 4 osebe:

- 200 g pršuta
- 1 mala žlička Vegete
- 320 g oz. 400g širokih rezancev
- malo soli
- 500 ml smetane za kuhanje
- 2 kom Zdenka sira
- 60g parmezana
- ščepec popra (črni mleti)

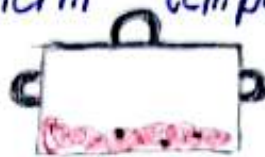


POSTOPEK

1. Pršut narežete na majhne kocke.



2. Pršutove kocke dajte v lonec in jih popražite na zmerni temperaturi.



3. Dodajte smetano za kuhanje, malo žličko Vegete, ščepec mletega črnega popra ter 2 kom Zdenka sira.



4. Kuhajte 20 minut (približno)



5. V lonec s posoljeno vrelo vodo (3l) dodajte široke rezance. Kuhajte jih 5 do 7 minut.



6. Rezance odcedite in jih postrezite na mizo s pršutovimi kockami v smetanovi omaki.



DOBER TEK!

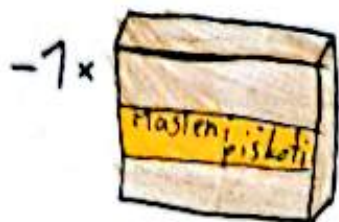
Jaka
Beškornik

Pomarančna Sladica s Čokolado

Pomaranča

Sestavine:

- 2 pomaranči



- 2x žlici sladkorja



- 4x žlice mlete
čokolade



- 1x ščepec



Priprava:

1. Maslene piškote zdrobite na manjše kosčke in jih dajte v posodo



2. V isto posodo dodajte še 2-žlici mlete čokolade in dajte na stran.



Ela
Vrabič

3. Olupite pomaranče, jih razrežite na majhne kosčke in dajte na stran.



4. V večji posodi vmešajte sir mascarpone 2x žlici mlete čokolade in 2 žlici sladkorja ter 100ml mleka in mešajte dokler sene oblikuje maso



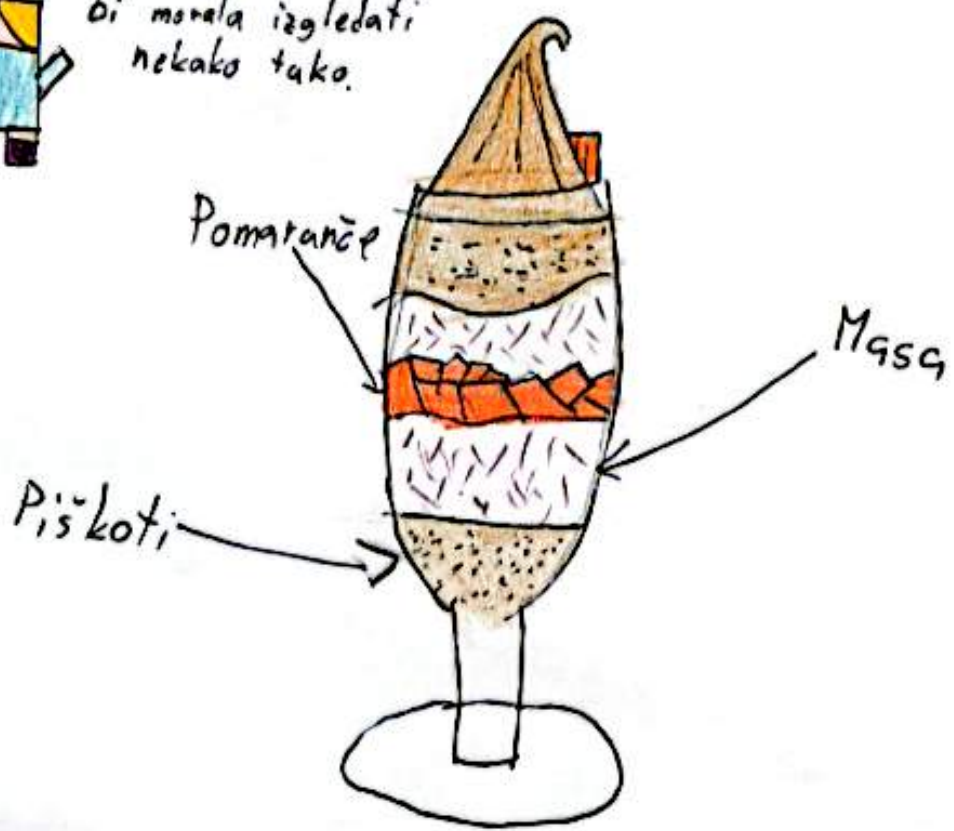
5. V kozarec za vino, v slojih nalagajte piškote, maso in kose pomaranč. Začnite s piškoti.



6. Vrh okrasite s maso in dodajte ščepec čokolade za posip.



Ta slastna jed bi morala izgledati nekako tako.



CIMETOVE ROLICE

Jajca



včeraj
na spletu
sem videla
cimetove
rolice

In sedaj
se mi jih
lusta?

grem poiskati
recept

s Glasbo
gre vedno
bolj tajno



Aha
taka je!

Naj prej pripravimo
testo!

Recept

cimetovih

test rolic

- 180 ml toplega mleka
- 5g kvas
- 65 sladkorja
- 1 jajca
- 75g toplega masla
- 470 moke
- 6g soli

Cimetovo polnilo

- 150g temnega sladkorja
- 16g cimeta
- 75g mehkega masla

Glazura

- 115g kreme sir
- 60g mehkega masla
- 180g sladkorja v prahu
- 5g ekstrakta vanilije



Mojša Gontar

Mleko segreti do tebane
temperature, maslo pa stopimo

skupaj zmešamo
toplo mleko, sladkor
in kvas

Pastimo
za 5 min.



Skupaj le tudi zmešamo
ostale ingridiente!

Na koncu vse zmešamo
skupaj



15:15

testo damo vrečico za turo
da se dvigne

Med tem časom
lahko pos pravimo

Cimet, sladkor in maslo
zmešamo skupaj



Na testo namažemo
namaz in
iz njega naredimo
rolice

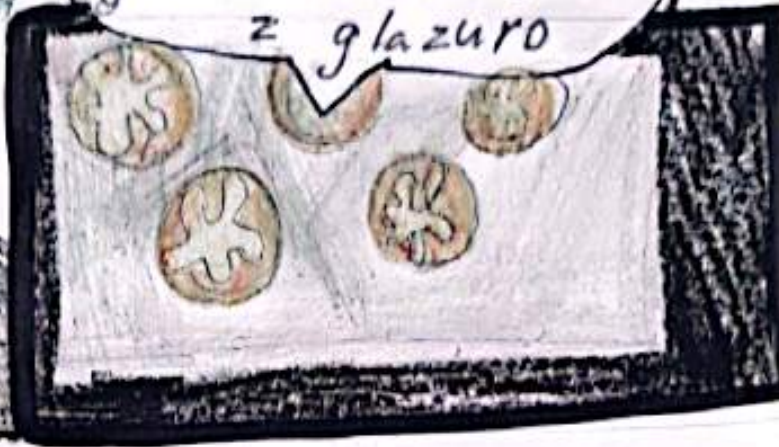


Maja Gončarova 66



Rolice pečemo 20-24 min
pri 175°

Med tem časom
naredimo glazuro!



Ko so rolice gotove
jih namažemo
z glazuro

/n...

TADA!



VATIKANSKI KRUH

Dobimo podarjeno

Ta kruh dobimo od mloga drugas
ga dokončamo in tudi mi podarimo
njemu.

Sestavine:



2x 250g sladkorja



2x 250ml mleka



Pol pečilnega praska



250ml olja



50g čokolade

3 jajca



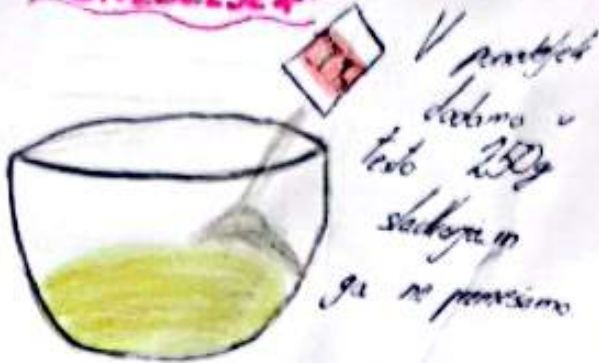
3x 250g moka



Mleko
Poplatan
6, a

Postopek:

PONEDELJEK:



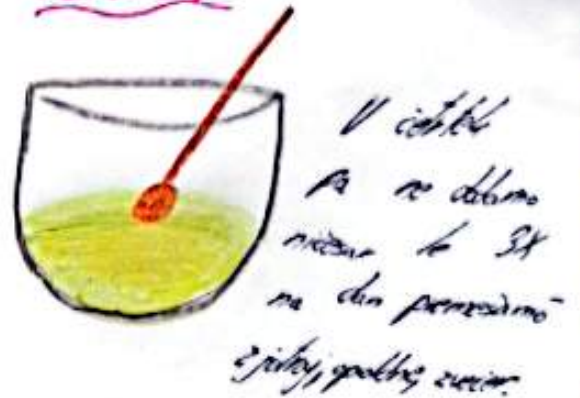
TOREK:



SREDA:



ČETRTEK:



PETEK:



SOBOTA:



NEDELJA:



Trileče

Karamela

Sestavine



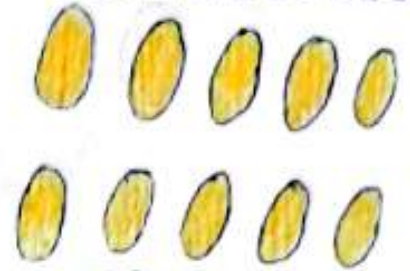
-1l



-280g



-250g



-10 jajc



-200g



-12g



-350g

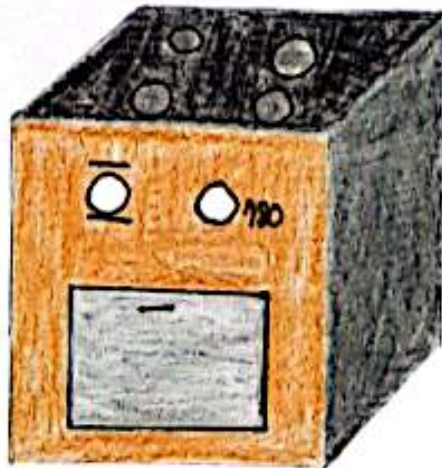


Pa dober tek

Postopki

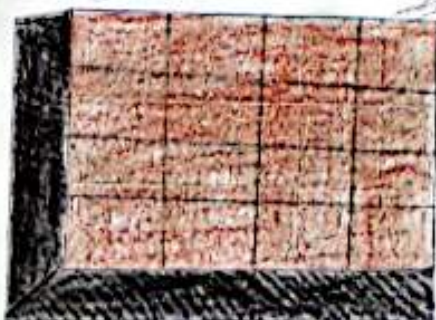


V eno posodo damo jajca, sladkor, pecilni prašek in moko ter zmešamo z mešalnikom.

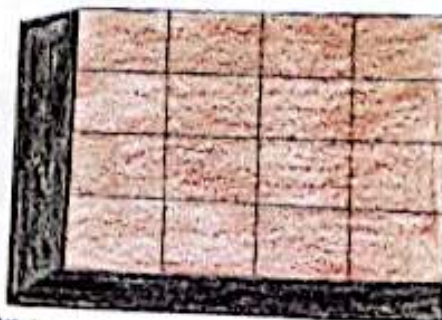


Pečico vklopimo na 180° stopinj in jo pustimo, da se segreje.

Mleko



Pečemo 30min, nato vzamemo iz pečice. Za trileče segrejemo mleko in ga nato prelujemo po trilečju.



Nato premožemo s karamelno kremo in razrežemo na 12 enakih delov.

Diamant
Xhelovci
G.B

Lava Cake



Val Lamovec



= mešaj dokler ne dobiš svetle gladke zmesi



senotna zmes

model za sufle

napolni do 3/4.



= pazi da jih ne prepečes
= 200 stopin
= pečeš 7 min do 10 min.



= hitro obrni da pade iz posode



= dodamo pomarančo
= posujemo s sladkorjem
= dodamo nekaj kapljic olivnega olja, (po želji)

LEČINA JUHA LEČA



LOVORJEV LISTX1 LEČAX1



ČESENXX2



ČEBULAX1



1L VODE



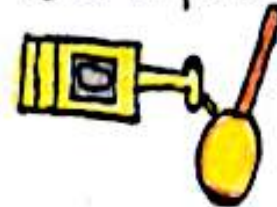
SOL, POPER



KORENJE X1



KRANJSKA
KLOBASA X1



ŽLICA OLJAX1



1. Na olju popraži sekljano čebulo in koren.
2. Dodamo narezan korenček in lečo.
3. Kacinimo in dodamo narezano klobaso.
4. Kalijemo z vodo.
5. Kuhamo 25 minut.

PRIPOROČILO

Če želite bolj kremno teksturo, zmehčamo v paličnici mlačnikom.

Učkar Krajnc

ČOKOLADNA TORTA S PIŠKOTNO PLASTJO



200g

SESTAVINE:



4 JAJCA



150 g



1 x



150 ml mleka



100 ml olja



MOKA 200 g



1 x



5 ŽLIC KAKAVA



100 g



600 ml



250 g



100 g



250 g

POSTOPEK:



1. STEPI JAJCA
+
150g
SLADKORJA



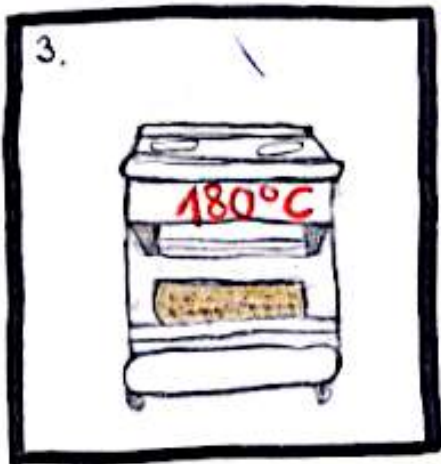
5. VMEŠAJ:
- 50 ml MLEKA
- 100g MASLA
- 2 žlici KAKAVA



2. DODAJ
- PECILNI
- MLEKO 100
- MOKA
- OLJE
- 3 ŽLICE
KAKAVA



6. RAZPOREDI
PO
BISKVITU



3. PEČI NA
180°C
- 30 min
in ohladi



7. STEPI
SMETANO
500 ml



4. ZDROBI-
MASLENE
PIŠKOTE



8. VMEŠAJ:
- MASCARPONE
- STOPLJENO
ČOKLADO
- SLADKOR



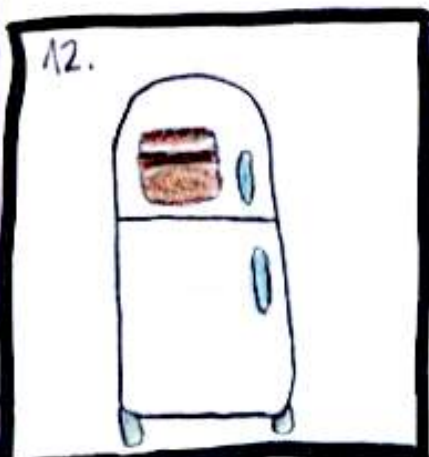
NAMAŽI NA
TORTO



SEGREJ SMETANO IN VMEŠAJ
STOPLJENO ČOKOLADO



PRELIJ PO TORTI



OHLEADI V
HLADILNIKU
ZA 3-4 URE


VOILAAA !!!





ČOKOLADNI


Lava lake


Sestavine:


 100g temne čokolade

 100g masla

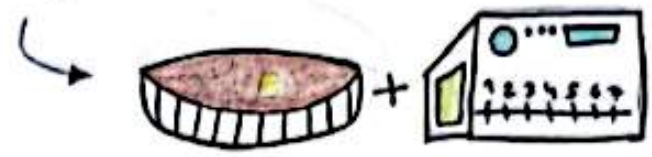
 2 jajci brez beljakov

 80g sladkorja

 30g moke

 1 žlička vanilijevega ekstrakta

1. Stopi čokolado in maslo.



2. Stepaj jajca, rumenjake in sladkor.



3. Primešaj stopljeno čokolado in moko.



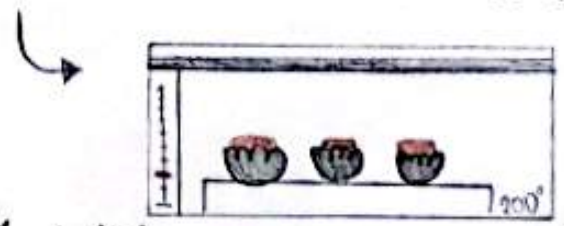
4. Dodaj vanilijev ekstrakt.



5. Napolni modelčke.



6. Peci 10-12 minut na 200°C.



7. Ž beljaki, ki so nam ostali, stepemo smetano.



POSTREZI:

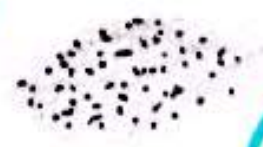
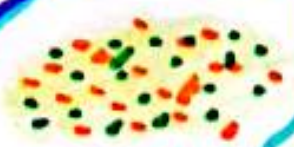
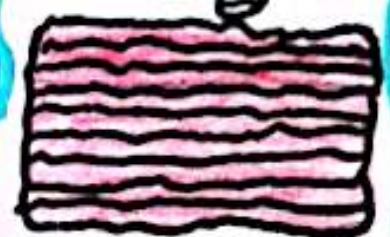


1. Sarma

Zelje

Sestavine:

- Zelje 5 listov na osebo
- Mleto meso 500g
- Riž 200g
- Čebula 1 cela
- Paprika v prahu 1 čajna žlička
- Vegeta 1 čajna žlička
- Sol 1 čajna žlička
- Kislá smetana 150g
- Moka 2 jušne žlice

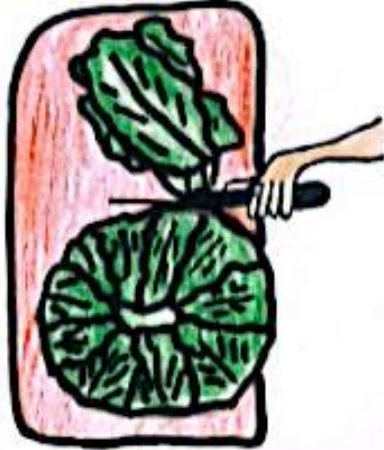


EMAN RABJI

2. SARMA

ZELJE

1. Izrežemo 5 listov zelja na eno osebo.



4. Zmes damo v liste zelja ter jih zavijemo



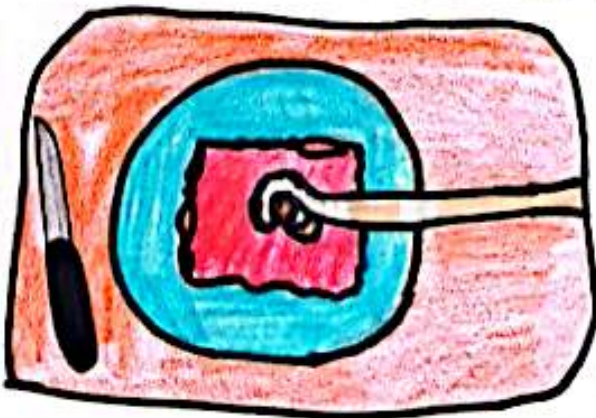
2. K sledo dodamo mletu meso (500g), riž (200g), cela izrezana čebula, polovico čajne žličke paprike v prahu, 1 čajno žličko vegete ter soli.



5. Zavijte damo v lonec ter nalijete malo vrele polovice vode.



3. Zmes amesamo a žlico.



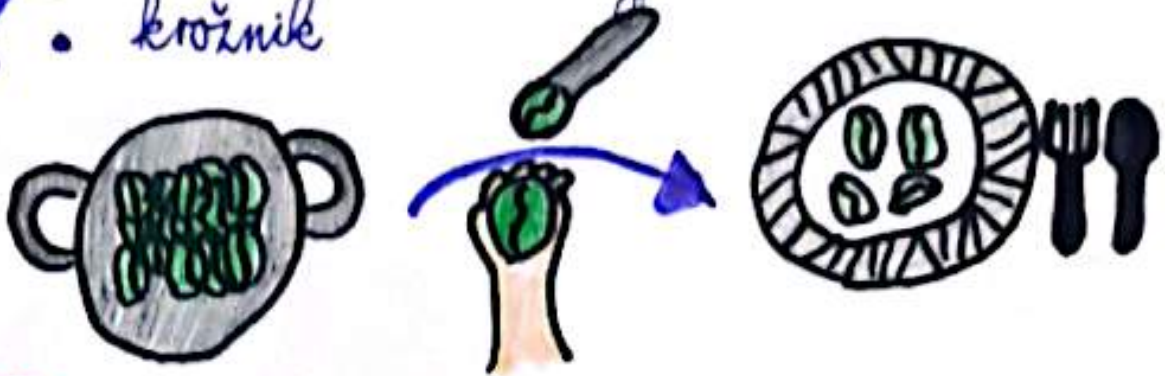
6. Lonec damo na štedilnik ter damo na štirko in kuhamo vro na pol



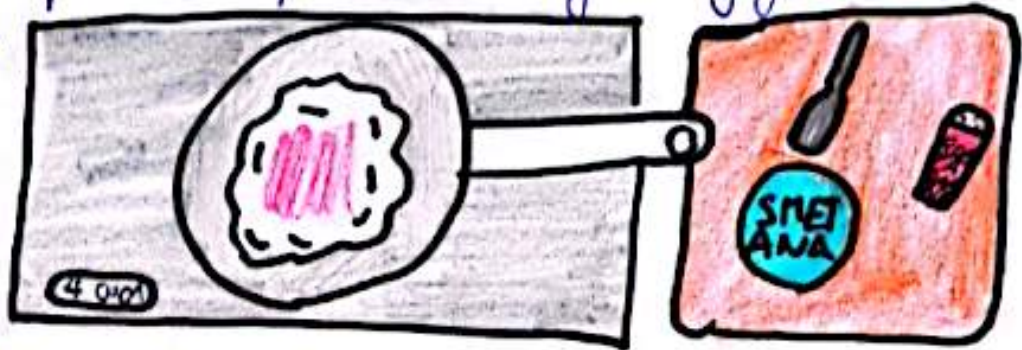
3. SARMA

ZELJE

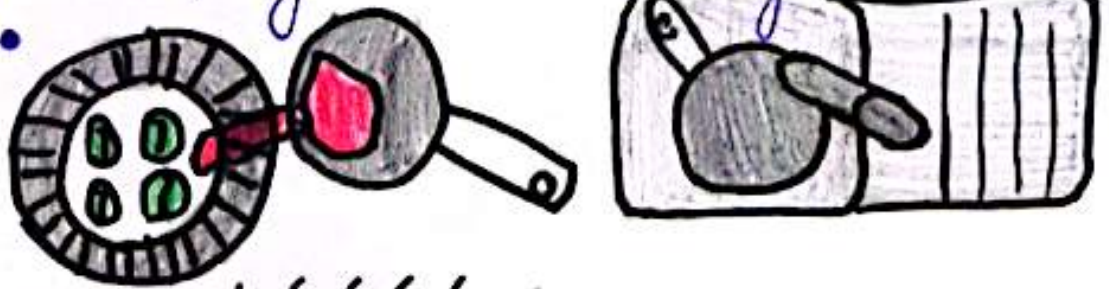
7. Sarme plano ven ter jih iz lonca damo na krožnik



8. V popev damo vodo, smetano ter rdečo papriko v prahu ter jo zagrejemo na štirki na 1 min



9. Onako meljemo na sarme ter unijemo vse posode



10

HRANO
SERVIRAMO!!

