



## KUHARSKI RECEPTI

### 1. "Hamburger" za zajtrk

Potrebuješ:

- 2 rezini polnozrnatega toasta,
- 2 rezini puranjih prsi,
- 1 rezino sira,
- 1 rezino paradižnika,
- 2 rezini kumarice,
- 1 žličko svežega sira.

Priprava

- Toast namažeš s svežim sirom.
- Nato dodaš kumarice, paradižnik, puranja prsa in sir.
- Po želji lahko dodaš še kakšno omako.

### 2. Korenčkova omaka

Potrebuješ:

- 500 g korenčka,
- 1 strok česna,
- 1 dl smetane za kuhanje,
- sol.

Priprava

- Korenček narežeš na kocke.
- Korenček, česen in malo soli daš v lonec z vodo in zavreš.

- Kuhaš približno 20 minut.
- Korenček nato odcediš in daš v posodo, kjer ga pretlačiš.
- Dodaš še 1 dl smetane za kuhanje in premešaš.
- Korenčkova omaka je pripravljena.
- Poliješ jo lahko po testeninah ali dodaš k mesnim jedem. ☺

### 3. Zelenjavna eksplozija (enolončnica)

Potrebuješ:

- ohrovt,
- cvetačo,
- brokoli,
- korenček,
- 2 krompirja,
- por,
- peteršilj,
- sol,
- poper.



Priprava

- Zelenjavo opereš in narežeš na kocke.
- V lonec daš narezano zelenjavo in približno 1 liter vode.
- Po okusu dodaš še začimbe.
- Kuhaš 30 minut.
- Dodaš lahko jajčne žličnike ali pa koščke hrenovke.

### 4. Sladica v kozarcu

Potrebuješ:

- kozarec,
- piškote,
- jogurt,

- sadje.

#### Priprava

- Sadje opereš in narežeš na koščke.
- Zdrobljene piškote položiš na dno kozarca.
- Dodaš jogurt in sadje.
- Po želji lahko sladico obogatiš s smetano ali z medom.

### 5. Čokoladni gumbki

#### Potrebuješ:

- 150 g mlečne, bele ali temne čokolade,
- oreščke,
- kandirano sadje,
- suho sadje,
- kakav v prahu.

#### Priprava

- Čokolado stopiš v vodni kopeli.
- Na krožnik ali pladenj položiš papir za peko.
- Stopljeno čokolado nato s pomočjo žličke nadevaš na pladenj.
- Poskusi v obliki kroga oziroma gumba.
- Gumb okrašaš po želji (oreščki, sadje, kakav v prahu ...).
- Počakaš, da se čokolada z dodatki strdi.
- Sladica je pripravljena. 😊



Dober tek,

učiteljica Nina Kartuš