

Pripravila sem ti nekaj enostavnih receptov. Pri peki bodi previden. Še bolje pa, da za pomoč prosiš starše.

Želim ti dober tek.

Pripravila Liljana Petrovič

Skutni žličniki

Sestavine:

50 g masla

500g skute

2 jajci

100g moke

100g pšeničnega zdroba

1 ščepec soli

Najprej na šibkem ognju stališ maslo. Skuto streseš v skledo, ji dodaš jajca, moko, zdrob, sol, maslo in premešaš. Maso pustiš počivati pol ure.

Na kuhalnik pristaviš rahlo osoljeno vodo. Ko zavre, iz mase z dvema žličkama oblikuješ žličnike in jih polagaš v krop. Žličniki so kuhani, ko priplavajo na površje.

Limonina krema

Sestavine:

4 jajca

5 žlic sladkorja

naribana lupina 1 limone

sok 2 limon

vrečka želatine v prahu

125 ml smetane

< Rumenjake, sladkor in naribano limonino lupino penasto zmešamo. V majhni kozici segrejemo limonin sok in v njem raztopimo želatino, vendar ne sme zavreti. Nato jo ohladimo. Beljake stepemo v sneg. Ohlajen limonin sok primešamo v mešanico iz rumenjakov in počasi dodamo sneg. S kremo napolnimo skodelice in jih za 3 ure postavimo v hladilnik. >

Sočno kokosovo pecivo

Sestavine:

1 lonček jogurta

1 lonček mleka

1 lonček olja

1 lonček kokosa

2 lončka moka

1,5 lončka sladkorja

1 vanilji

1 pecilni

< 2 jajci

>

Jajci, sladkor in vanilijev sladkor penasto zmešamo. Dodamo vse ostale sestavine. Pekač obložimo s peki papirjem. Vanj vlijemo maso in jo pečemo 30 minut na 180 stopinj. Pecivo prelijemo s čokoladno glazuro.

Pritisnjenci

Sestavine:

1 jajce

4 žlice naribane šunke

4 žlice naribanega sira

4 žlice drobtin

4 žlice make

Vse sestavine razen drobtin zmešamo in oblikujemo polpetke, ki jih povaljamo v drobtinah in ocvremo na vročem olju.

Seveda boš pri tem potreboval pomoč staršev.

Hitre skutine palačinke

Sestavine:

250 g skute

4 jajca

5 žlic mleka

200 g moke

1 žlička pecilnega praška

2 vrečki vanilijevega sladkorja

< Skuti dodamo jajca, mleko, moko, pecilni in vaniljijev sladkor. Vse sestavine dobro premešamo. >

V ponev za peko palačink damo malo olja in vanjo z žlico polagamo kupčke skutine mase. S hrbtno stranjo žlice jih malce sploščimo.

Ko so pečene , jih posujemo z mletim sladkorjem.
