

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

V petek, 20. 11. 2020, bo potekal jubilejni 10. Tradicionalni slovenski zajtrk.

Slogan letošnjega Tradicionalnega slovenskega zajtrka je

»Zajtrk z medom – super dan!«



Doma lahko skupaj pripravite zajtrk, ki naj vključuje živila, značilna za »klasičen« Tradicionalni slovenski zajtrk, in sicer **kruh, maslo, med, mleko in jabolko**.

V petek se bomo o tradicionalnem zajtrku tudi pogovorili, do takrat pa imam za vas posebno nalogo oz. izziv. ☺

Iz živil, ki so značilne za tradicionalni zajtrk pripravite jed. Lahko uporabite samo eno živilo, lahko več in seveda dodate tudi druge. Lahko pripravite glavno jed, lahko sladico, po želji.

Nato napišite sestavine in navodila za pripravo – napišite recept, fotografirajte svojo jed in jo pošljite učiteljici. Učiteljica bo recepte zbrala in pripravila kuharsko knjigo. Recepte s fotografijami lahko pošljete do 30. 11. 2020.

Sama sem si izbrala spodnji recept, ki sem ga zasledila na spletu (<https://www.skuhaj.si/recept/sladica/jabolcni-mafini-muffini-s-cimetom>).

JABOLČNI MUFFINI S CIMETOM

Sestavine:

- 5-6 jedilna žlica sladkorja
- 280 g moka
- 16 jedilna žlica mleka
- 1 ščepec soli
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1 čajna žlička cimeta
- 6 jedilna žlica sončničnega olja
- 1 veliko jabolko



Navodila za pripravo:

Pečico najprej prižgemo na 180 stopinj, da se bo v tem času segrela. Olupimo jabolko in ga naribamo.

Naribano jabolko malce ožamemo in mu dodamo dober ščepec cimeta (1/3 čajne žličke). Nato ločimo rumenjake in beljake. V posodo z rumenjaki dodamo sladkor in vaniljev sladkor. Z električnim mešalnikom nato rumenjake in sladkor stepamo toliko časa da zmes postane svetlo rumena. Iz beljakov naredimo sneg. V posodo z rumenjaki dodamo olje in mleko. Moko, sol in pecilni prašek na cedilu presejemo v posodo z rumenjaki in jih z metlico nežno vmešamo v ostale sestavine. Na koncu vsemu skupaj dodamo še sneg, ki ga prav tako z metlico nežno vmešamo. Zmesi nato dodamo še preostali cimet in ga vmešamo v ostale sestavine.

Nadaljujemo z polnjenem modelčkov za muffine. Vsaki najprej dodamo 1 zravnano žlico zmesi. Nato naribana jabolka porazdelimo po posodicah da jih je povsod približno enako. Pazimo, da jih polagamo kar se da na sredino zmesi. Čez naribana jabolka nato ponovno dodajamo zmes tako, da v vseh posodicah lepo pokrijemo naložena jabolka.

Pečemo jih od 20 do 23 minut v segreti pečici na 180 stopinj.

Ko se ohladijo, jih potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

Slike še ne morem pripet, ker jih še nisem spekla.

Ko jih spečem, priložim sliko in sporočim mnenje. 😊

Želim vam obilo veselja ob pripravi jedi!

učiteljica