**KUHANJE U ODGOJNO-OBRAZOVNOJ SKUPINI B2-8**

**SLANE PALAČINKE**



**SASTOJCI:**

2 jajA

150 g brašna

300 ml mlijeka

malo soli

NADJEV

SVJEŽI SIR

ŠUNKA NAREZANA NA SITNE KOCKICE

SOL, VEGETA

* NAPRAVIMO SMJESU ZA PALAČINKE, ISPEČEMO PALAČINKE
* SASTOJKE ZA NADJEV POMIJEŠAMO I ZAČINIMO PO ŽELJI
* PALAČINKE NAPUNIMO NADJEVOM
* MOŽEMO IH ZALITI VRHNJEM I ZAPEĆI U ROLU ILI POJESTI ODMAH

**SLATKE PALAČINKE**



**SASTOJCI:**

3 JAJA  
2 ČAŠE (OD JOGURTA) BRAŠNA

3 ČAŠE MLIJEKA  
POLA ČAŠE MINERALNE VODE  
MALO SOLI  
2 ŽLIČICE ULJA

**VOĆNA SALATA**



**SASTOJCI:**

* VOĆE PO ŽELJI
* MED
* SOK

VOĆE TREBA OPRATI, OGULITI, NAREZATI NA KOCKICE I POMIJEŠATI U ZDJELI. MOŽEŠ STAVITI MALO SOKA, CEDEVITE I MEDA.

**TOPLI SENDVIČI**

**** SASTOJCI:

1. KRUH TOST

2. SIRNI NAMAZ ILI MAJONEZA

3. ŠUNKA

4. SIR U LISTIĆIMA

5. KISELI KRASTAVCI ILI DRUGO POVRĆE PO ŽELJI

- SVE SASTOJKE STAVIMO IZMEĐU 2 TOSTA

- SENDVIČE STISNEMO U TOSTERU

**HLADNA SALATA**



**SASTOJCI:**

* 250 GRAMA RIŽE
* 250 G FILEA PILEĆIH PRSA
* 1 RAJČICA
* 125 GRAMA MOZZARELLE
* 2 ŽLICE MAJONEZE
* 2 ŽLICE KISELOG VRHNJA
* SJECKANI PERŠIN
* ZAČINI PO ŽELJI

**ČOKOLADNE BANANE**

,

SASTOJCI:

3 BANANE

200 GRAMA ČOKOLADE PO ŽELJI

MALO VODE ILI MLIJEKA

PRIPRREMA:

1. BANANE NAREŽEMO NA NEKOLIKO DIJELOVA
2. SVAKI DIO BANANE STAVIMO NA ŠTAPIĆ ZA RAŽNJIĆ
3. ČOKOLADU RASTOPIMO U TOPLOJ VODI ILI MLIJEKU
4. SVAKI KOMADIĆ ČOKOLADE UMOČIMO U RASTOPLJENU ČOKOLADU
5. BANANE STAVIMO NA TANJUR I U FRIŽIDER NA HLAĐENJE (OKO SAT VREMENA)

DOBAR TEK!

**LEDENI ČAJ**

LJETI JE DOBRO POPITI LEDENI ČAJ. NE SMIJE BITI PREHLADAN. KAKO GA NAPRAVITI KOD KUĆE?



1. ZAGRIJ VODU
2. STAVI U NJU ČAJ KOJI VOLIŠ
3. PUSTI DA DUŽE STOJI
4. PRECIJEDI ČAJ
5. OCIJEDI LIMUN U ČAJ

POPIJ GA KADA SE OHLADI

**PUDING S VOĆEM**



**SASTOJCI:**

- PUDING U PRAHU

- MLIJEKO

- ŠEĆER

- SMRZNUTO (ILI SVJEŽE) VOĆE

**PRIPREMA:**

U MLIJEKU TREBA SKUHATI PUDING. U VRUĆI PUDING UKUHATI SMRZNUTO VOĆE.

AKO RADIŠ OVAJ RECEPT SA SVJEŽIM VOĆEM, NARIBAJ JABUKU I BANANU, STAVI IH NA DNO ZDJELICE I NA NJIH ULIJ PUDING.

KADA SE PUDING OHLADI – DOBAR TEK.

**VOĆNI KOLAČ**

TIJEKOM TJEDNA POKUŠAJTE ISPEĆI OVAJ JEDNOSTAVAN, A UKUSAN KOLAČ.



**SASTOJCI:**

* 2 JAJA
* 2 VANILIN ŠEĆERA
* JEDNA I POLA ČAŠA ŠEĆERA
* POLA ČAŠE ULJA
* 2 ČAŠE GLATKOG BRAŠNA
* POLA PRAŠKA ZA PECIVO
* 1 ČAŠA TEKUĆEG JOGURTA
* 1 KONZERVA BRESAKA
* 4 VELIKE JABUKE
* MALO CIMETA

**PRIPREMA:**

* UMUTITI JAJA I ŠEĆER
* DODATI VANILIN ŠEĆER
* DODATI ULJE, JOGURT
* U DRUGOJ POSUDI IZMIJEŠATI BRAŠNO S PRAŠKOM ZA PECIVO
* BRAŠNO DODATI U SMJESU
* SMJESU ULITI U PROTVANJ
* BRESKVE IZ KONZERVE NAREZATI, JABUKE OGULITI I NAREZATI
* VOĆE POSLOŽITI NA BISKVIT
* PEĆI U PEĆNICI NA 180 STUPNJEVA OKO 30 MINUTA