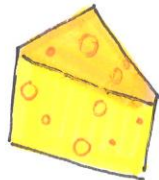
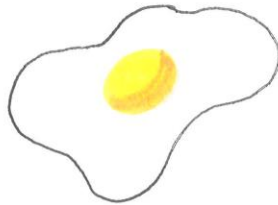


RECIKLIRAJMO

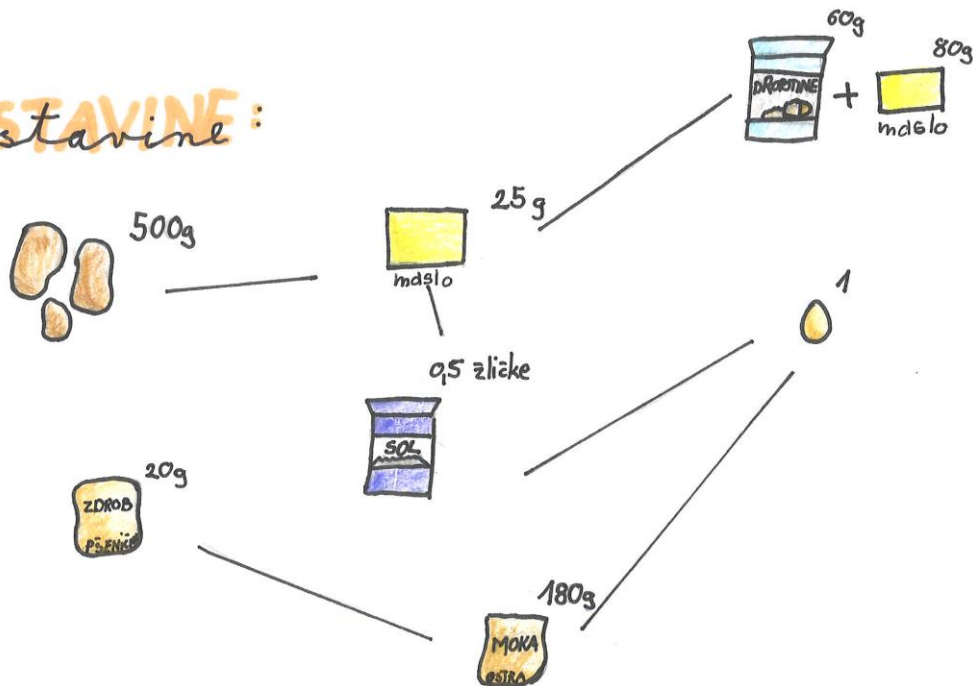
HRANO



KROMPIRJEVI SVALJKI

KROMPIR
V JOSIH

SESTAVINE:



POSTOPEK:

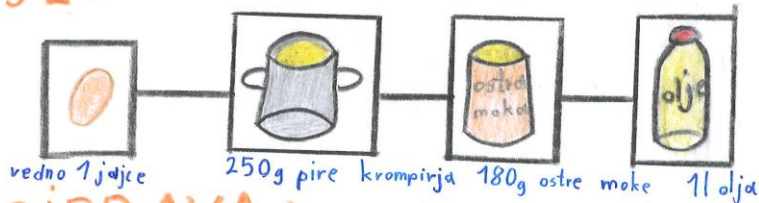
🍠 pretlačimo. Dodamo in . Nato dodamo še in in (pšenični zdrob). Vse sestavine z rokami premešamo. Testo razdelimo na 16 delov, iz katerih oblikujemo kroglice, nato pa jih z dlanmi razvaljamo v svaljke. Svaljke odložimo na krožnik. Na kuhalnik postavimo lonec z vodo, ko voda zavre v lonec stresemo svaljke in jih kuhamo 10 min. V ponvi raztopimo na katerem prepražimo drobtine. Kuhane svaljke odcedimo, nato pa jih stresemo v ~~ponvi~~.

EMA ROŽIČ

PIRE KROMPIR

SVALJKI

SESTAVINE:



PRIPRAVA:

1. dodamo , to da dobimo .

2. od vzamemo majhni delček in ga v malo daljši ta v manjše koščke.

3. segrejemo do $150^{\circ}-170^{\circ}$

4. položimo v in počakamo da se spečejo.

5. ko so zlato rumene barve jih
Gospers P.

PIRE KROMPIR

NJAMI!

KROMPIRJEVI

OCVRTKI

SESTAVINE:


350g  Pire krompir

100g  Gladka moka

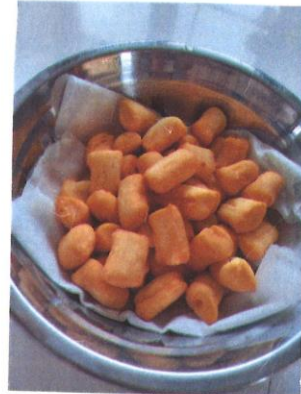
 1 jajce

 sol
pol žličke  Olje

POSTOPEK:

 Na pire krompir dodamo 1 jajce in pol žličke soli.

 Vse skupaj premešamo.





Dodamo še 100g moke.



Z rokami zamesimo testo.



Testo zvrnemo na pult, ki smo ga pomokali.



Razdelimo ga na 7 delov.



Z rokami vsak del testa razvaljamo v dolg svaljek.



Svaljek narežemo na 3cm dolge koščke.



V ponev nalijemo olje do polovice in ga zagrejemo na 160°C.



V vroče olje previdno polagamo koščke na rezanega testa.



Ko so zlatorumene barve jih s penovko vzamemo iz olja in polagamo na krožnik ki smo ga obložili z vpojnimi brisačkami.



Dobili smo krompirjeve ocvrtke. **Njami!**

KRUHOVI C MOKI

KRUH

SESTAVINE:

1kg 


2x 



2x 

1,2L 

4x 

2x  

3x  

$\frac{1}{2}$ x  


1x  

1x 

LEGENDA:

 = posoda  = kruh

 = kuhalnica  = žlica

 = olivno olje

 = cmoki

 = čebula

 = mleko

 = jajce

 = kislá smetana
















 = česen v prahu

 = poper

 = sol

 = šopek petersilja

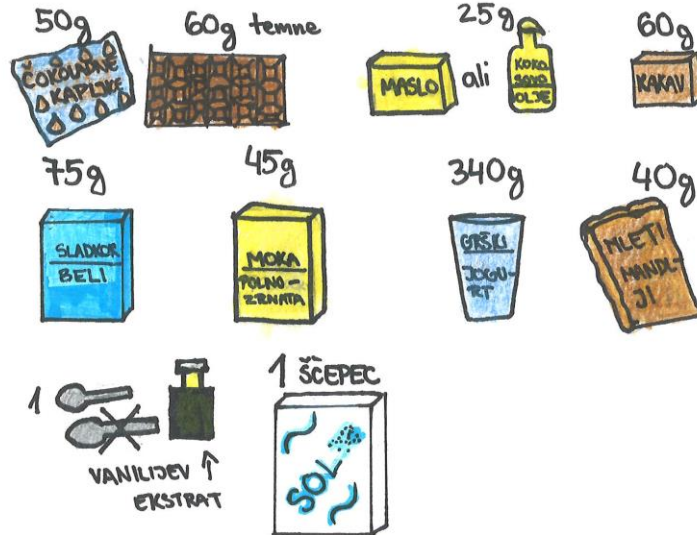
POSTOPEK

1.  narežemo na manjše kocke in jih položimo v 
2. na drobno narežemo  in jo na  prepražimo in jagnato dodamo v 
3. V  dodamo ,  KISELA SMETANA, , ,  in 
4. Prilijemo toplo  in vse dobro 
5. Iz mase oblikujemo  in jih položimo v 100°C vodo in kuhamo 10-min.

JOGURT

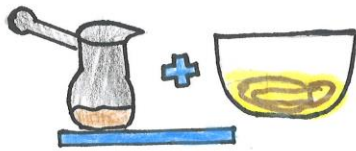
BROWNIE Z GRŠKIM JOGURTOM

SESTAVINE:



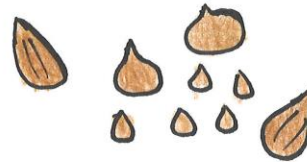
POSTOPEK:

Najprej v veliko posodo stresemo vse suhe sestavine.

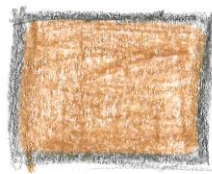
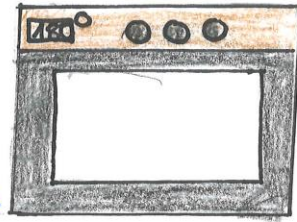


Nato skupaj stopimo maslo in čokolado. To vmešamo v grški jogurt in nato v dobljeno zmes še suhe sestavine.

V dobljeno zmes po želji vmešamo še čokoladne kapljice, lešnike, orehe ali mandlje.



Pekač najprej obložimo s
papirjem za peko. Zmes
prelijemo v pekač nato pa ga
postavimo v pečico segreto na 180°C.



To pečemo tako dolgo
dokler se ne naredi na
straneh zapečen rob, sredica pa
ostane še vedno rahla.

Brownije nato ohladimo, narežemo
in že so pripravljeni za postrežbo.



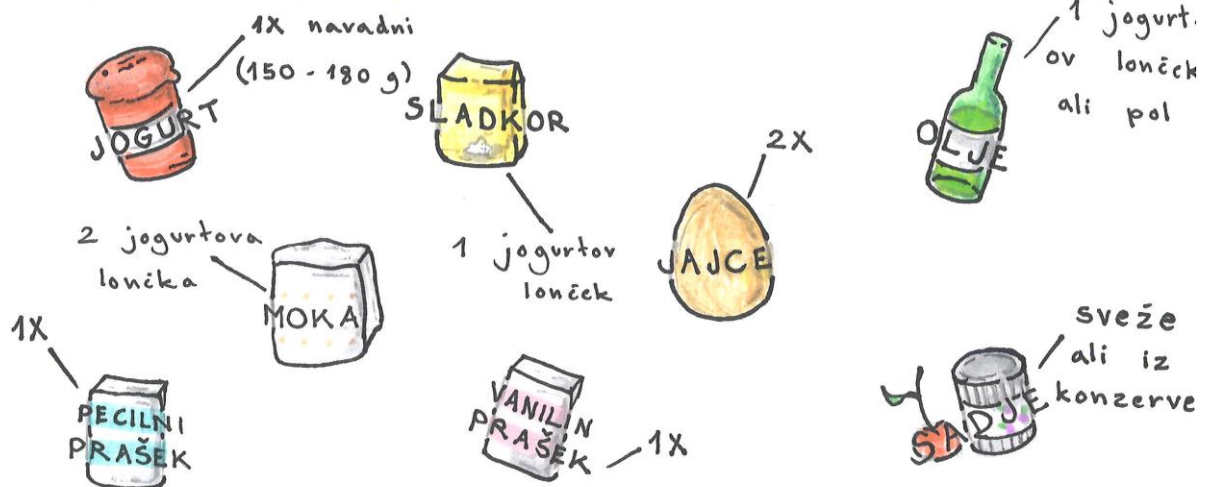
Neja Pseničnik 6.c

JOGURT

JOGURTOVO PECIVO



SESTAVINE:



POSTOPEK:

Jajca penasto zmešamo s sladkorjem in vanilin praškom. Dodamo jogurt, olje, moko s pecilnim praškom in mešamo. Pekač naoljimo ter posujemo z moko, vanj ulijemo maso. Po masi posujemo manjše koščke svežega ali vložnega sadja (npr. višnje.) Pečemo 180° okoli 35 - 40 minut. Pečeno pustimo, da se ohladi narežemo na kocke ter

DOBER TEK! 😊










DAŠA 6.b














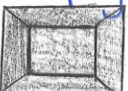

JOGURT

JOGURTOVO PECIVO

SESTAVINE:

- 1  Jogurta
- 2-3  moke
- 2 
- 1-2  sladkorja
- 1  PECILNI PRAŠEK
- 1  VANILIN SLADKOR
- 1  olja

POSTOPEK:

V  zmešamo  MOKA in  PECILNI PRAŠEK. V drugo  penasto umešamo  in  SLADKOR. Nato vmešamo  JOGURT,  OLJE in  VANILIN SLADKOR. Nato še dodamo zmes iz druge  in vse skupaj . Ko vse skupaj  si pripravimo  in testo vlijemo na  in damo pečt v  180°C. Pecivo pečemo 35-40min. Ko se pecivo speče ga pustimo, da se ohladi.

Dober tek!

Žana Iskrač Povh 6.c

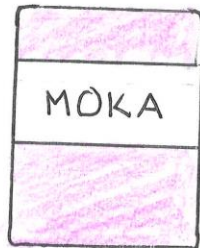
JOGURT

JOGURTOVO PECIVO

SESTAVNE:



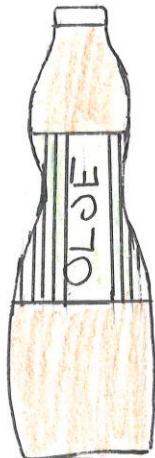
1. jogurt



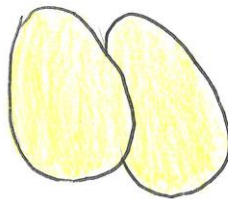
2 jogurtova...
lončka moke



1 jogurtov
lonček sladkorja



1 jogurtov...
lonček olja



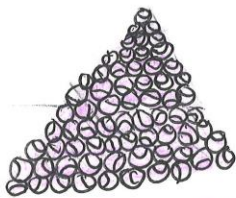
2 jajci



1 vanilijev sladkor

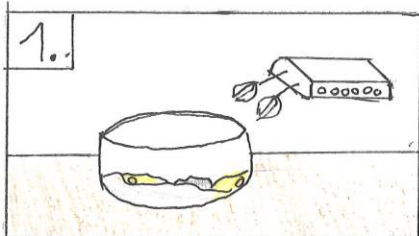


1. pecilni prašek



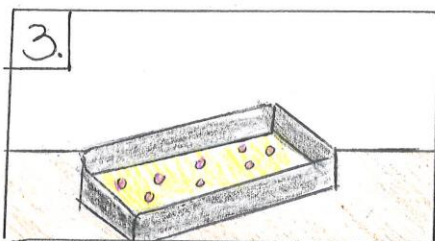
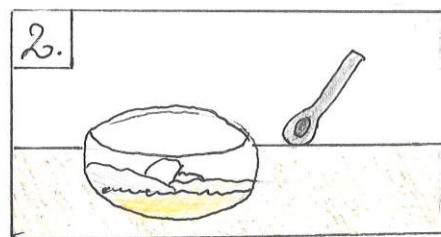
borovnice po želji

POSTOPEK:



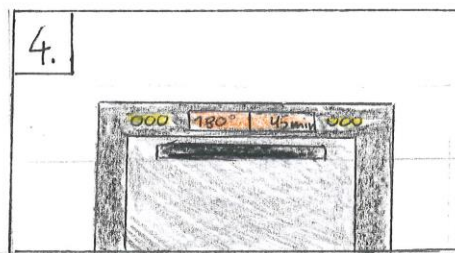
V posodi z električnim mešalnikom zmešamo jajci, sladkor in vanilijev sladkor.

Nato z žlico vmešamo še moko, pecilni prašek, olje in jogurt.

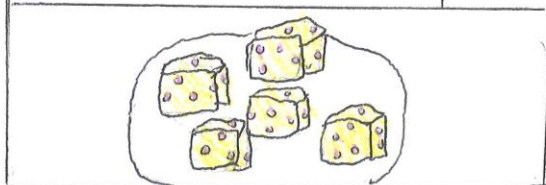


Ko vse zmešamo maso vlijemo v pekač, velik 35 x 20cm. Po želji po vrhu potrosimo borovnice.

Pečemo v pečici pri 180° stopinjah 45 minut.



KONČNI IZDELEK



BANANE



BANANINI KOLAČKI S FROSTINGOM (GLAZURA)

LEGENDA:

= SKODELICA

= ČAJNA
ŽLIČKA

SĚSTAVNÉ:
(ZA KOLAČKE)



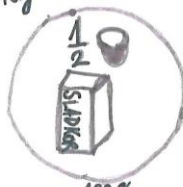
240g



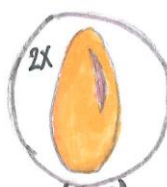
113g



110g



100g



(VELIKI)



60g



(VELIKI)



(120ml)

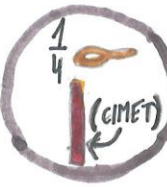
SĚSTAVNÉ:
(ZA GLAZURO)



22.6g



100g



3g



1g

ČAS PŘIPRAVY: 20 min
ČAS PEČENJA: 18 min

SKUPAJ: 38 min

KOLIČINA: 18 KOLAČKOV

KALORIJE: 340 kcal

PŘIPOMOČKI:



MĚŠALNĚ
POSODE



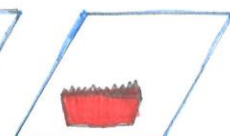
MĚŠALNIK



PEKAČ ZA
KOLAČKÉ

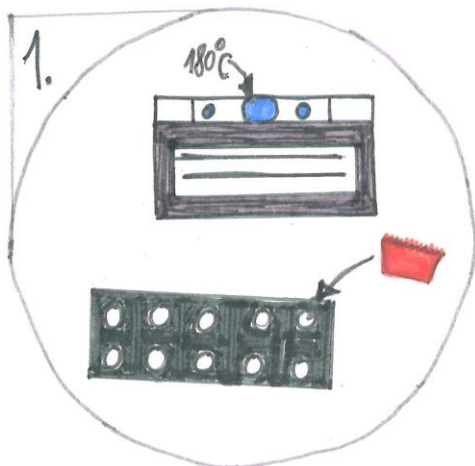


BRIZGALNA
VŘEČKA



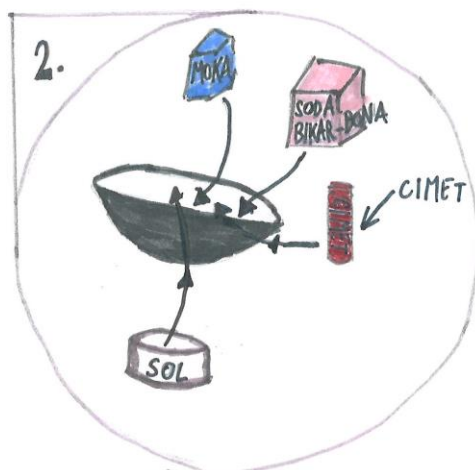
PAPÍRČKI
ZA
KOLAČKÉ

POSTOPEK ZA KOLACKE

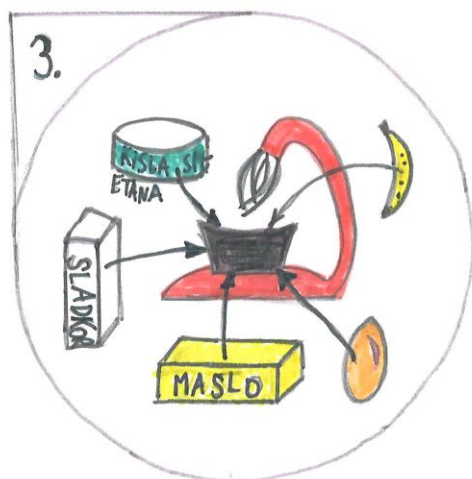


- PEČICO NA 180°C
- V PEKAČ VSTAVI PAPIRČKE

- ZMEŠAJ MOKO, SODO BIKARBONO, CIMET IN SOL



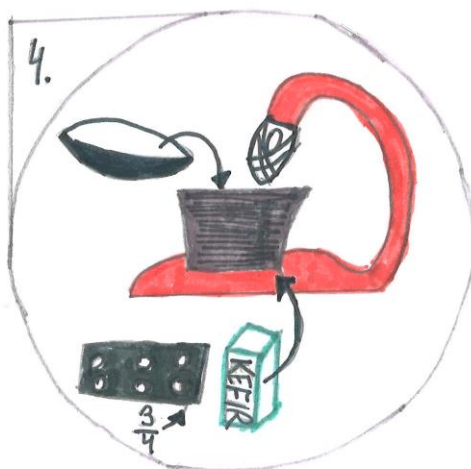
- Z MEŠALNIKOM PENASTO ZMEŠAJ MASLO IN SLADKOR
- VMEŠAJ KIS. SM., JAJCA IN BANANE



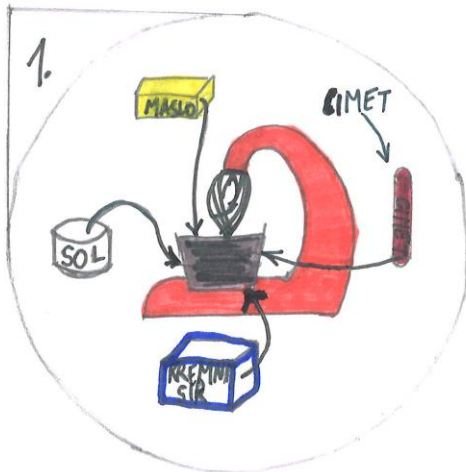
- DODAJTE MEŠANICO MOKE IN KEFIR (PAZITE, DA NE PREMEŠATE PREVEČ)

- V VSAK PAPIRČEK NAPOLNI DO $\frac{3}{4}$

- PEČI OD 18 DO 20 min

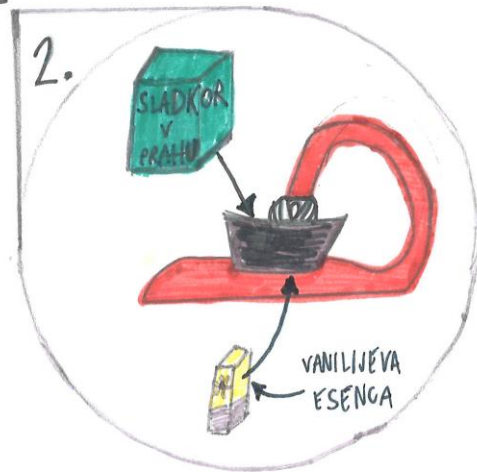


POSTOPEK ZA GLAZURO



- Z MEŠALNIKOM DO GLADKEGA ZMEŠAJTE KREMNI SIR, MASLO, CIMET IN SOL

- POČASI VMEŠAJTE SLADKOR V PRAHU DOKLER NE POSTANE PUHASTA



- S BRIZGALKO NABRIZKAJTE FROSTING NA KOLAČKE



- SVOJE KOLAČKE LAHKO POLJUBNO OKRASITE (NPR. KOŠČKI ČOKOLADE)








DOBÉR TEK!







FILIP NEČEMER 6.C

BANANINE PALAČINKE BREZ MOKE IN MLEKA

SESTAVINE:

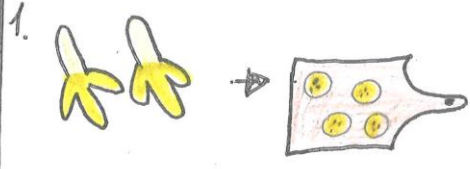
- 3x 
- 3x 
- 0,5g 
- 2x 
- 1x 

PRIPOMOČKI:

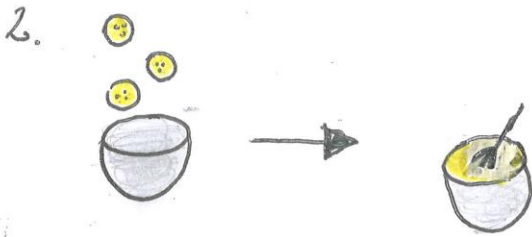
- 2x 
- 1x 
- 1x 
- 1x 
- 1x 
- 1x 

RECEPT

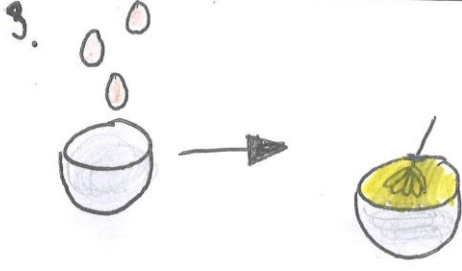
- KUHANJE TRAJA PRIBLIŽNO 20 MIN
- RECEPT ZA 4 OSEBE



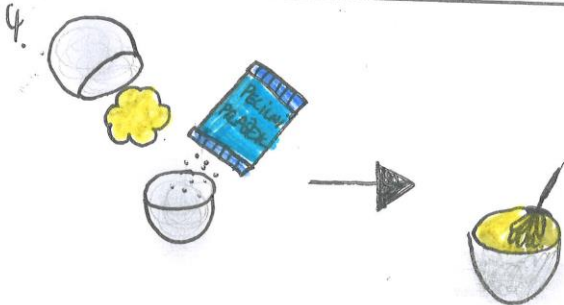
BANANE OLUPIMO IN NAREŽEMO



BANANINE KOLOBARJE STRESEM V SKLEDICO IN JIH S VILICO DOBRO PRETLAČIMO

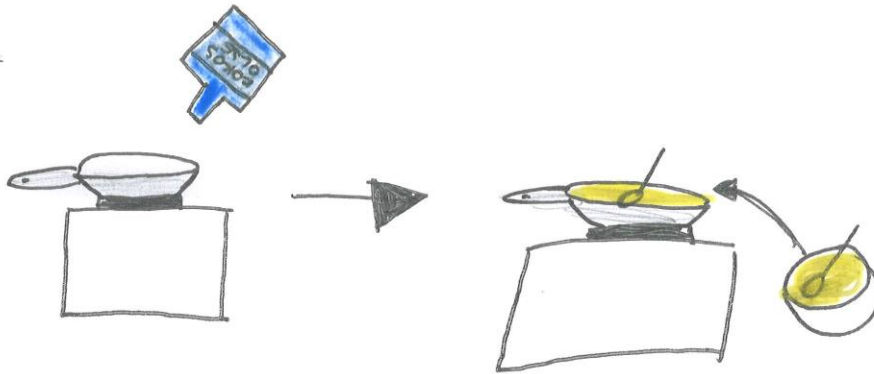


V DRUGI SKLEDI Z ROČNO METLICO ZMEŠAMO JAJCA



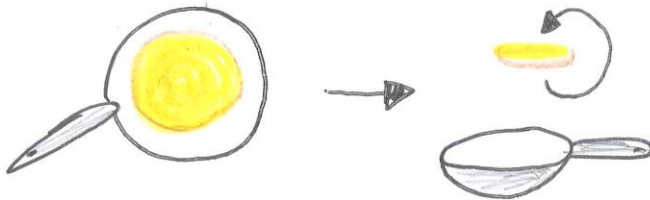
V ZMESANA JAJCA DODAMO PRETLAČENE BANANE IN PECIALNI PRASEK TER DOBRO PREMESAMO DA DOBIMO ENOTNO ZMES

5.

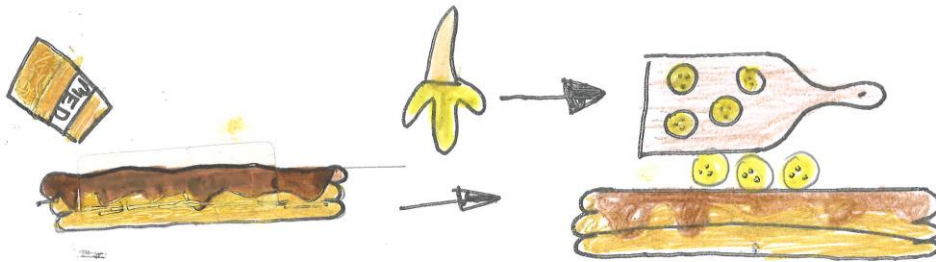


NA KUHALNIK PRISTAVIMO PONEV V KTERO NALIJEMO KOKOSOVO OLJE
NA SEGRETO MAŠČOBO Z ŽLICO POLAGODIMO KUPEČKE MASE

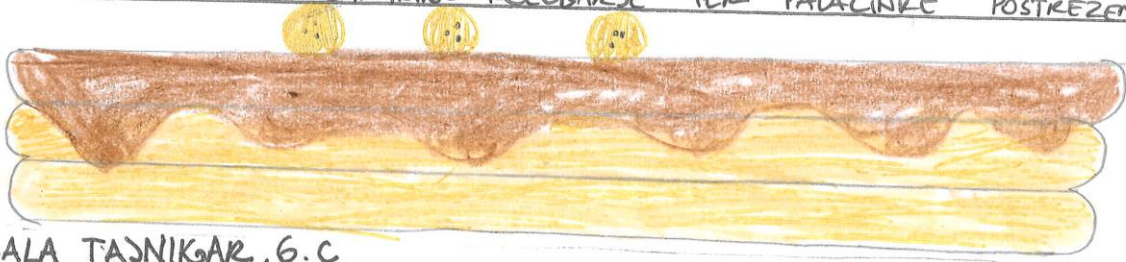
6.



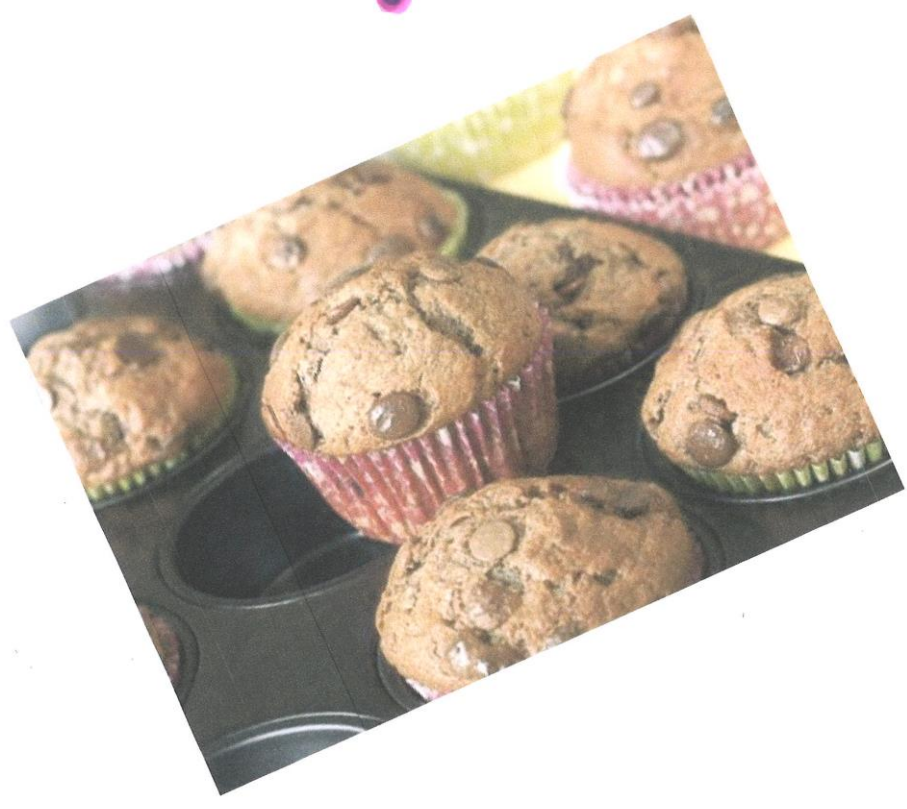
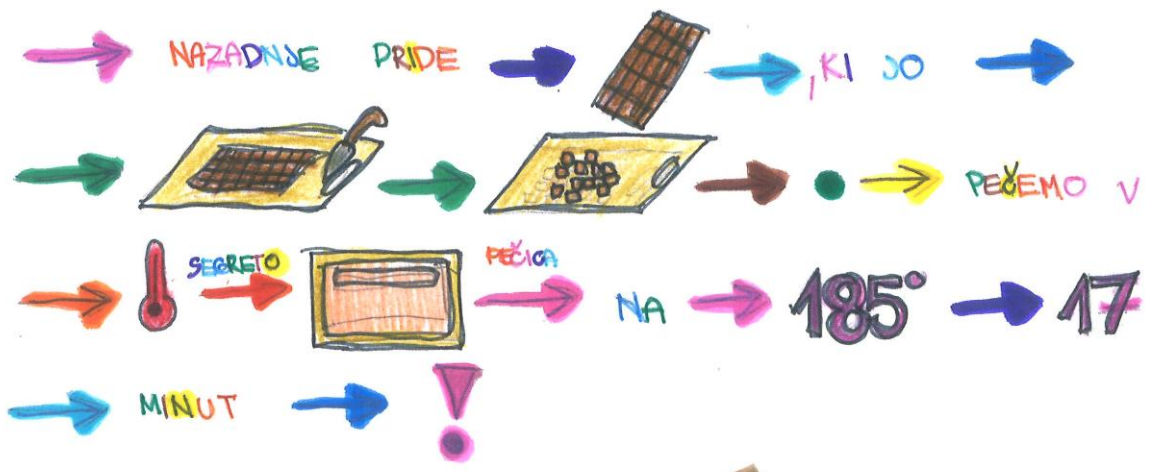
KO SE PALAČINKE OB ROBU OBARVAJO NA SPODNJI STRANI PA ZAPEČENO
SIH ZELO PREVIDNO OBRNEMO



BANANO NAREŽEMO NA KOLOBARSE NA PALAČINKE NAMAZEMO MED
IN NA NJIH DAMO BANANINE KOLOBARSE TER PALAČINKE POSTREŽEMO



ZALA TASNIGAR, 6.C



MIA KITEK G.C.

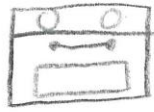
BANANINO - ČOKOLADNI MAFINI

BANANA

SESTAVINE:

- ~ 2x 🍌 - (banane)
- ~ 1x 🍳 - (jajce)
- ~ 115g 🧈 (maslo)
- ~ 80ml 🥛 (mleko)
- ~ 1,5 žličke 🧂 (pecilni prašek)
- ~ 110g 🍞 (polnozrnata pšenična moka)
- ~ 120g 🍞 (gladka moka)
- 120g 🍬 (sladkor)
- 0,5 žličke 🧂 (soda bikarbona)
- 0,25 žličke 🧂 (sol)
- 120g 🍫 (temna ali svetla čokolada)

PRIPRAVA:



→ Pečico segrejemo na 180°C



→ Maslo rastopimo in ga ohladimo.



→ V skledo zmešamo navadno in polnozrnato moko, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol.



→ Banane narežemo na kolobarje in jih stresemo v skledo. Vse skupaj zmešamo.



→ V skledo dodamo še jajce, stopljeno maslo, sladkor in mleko.



→ Dodamo še koške temne ali svetle čokolade.



→ V dolbnice napolnemo do $\frac{2}{3}$.

Mafine damo peči za 20-25 minut.

JABOLČNA PITA

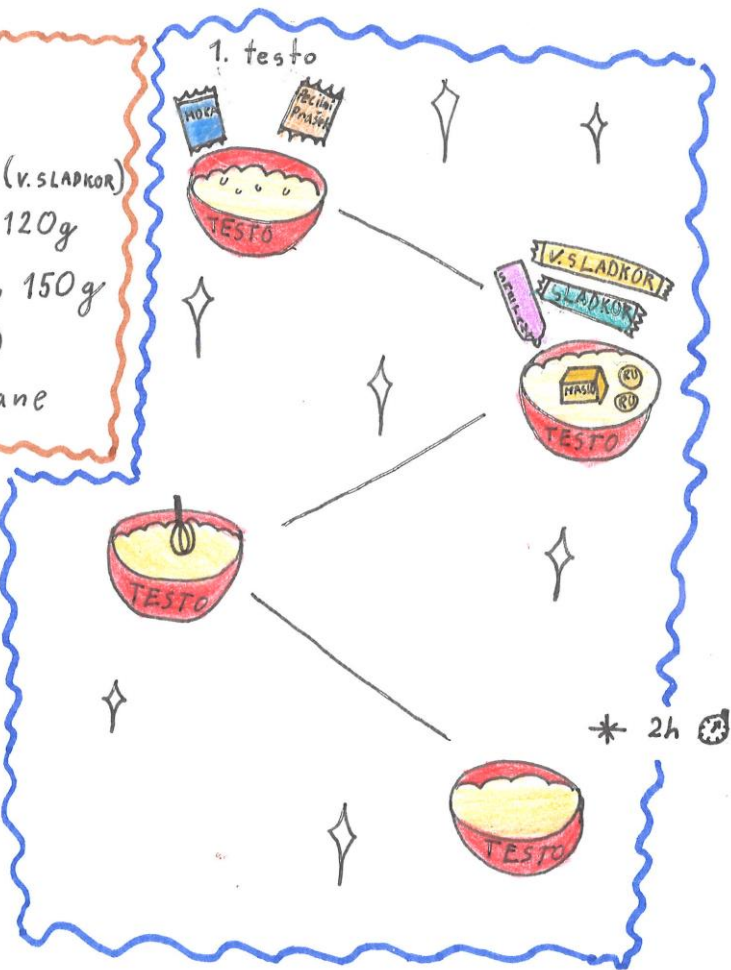
SESTAVINE

testo:

- moka 350g
- pecilni prašek
- Vanilijev sladkor (V.SLADKOR)
- Sladkor v prahu 120g
- Mangani na / maslo 150g
- 2 rumenjaka (RU)
- 4 žlice kisle smetane

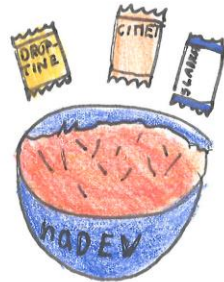
nadev:

- jabolka
- sladkor 80g
- 1 žlica ometa

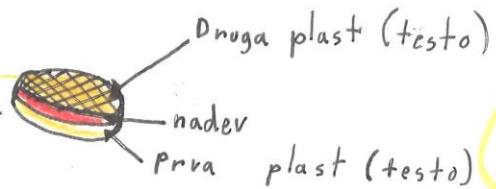
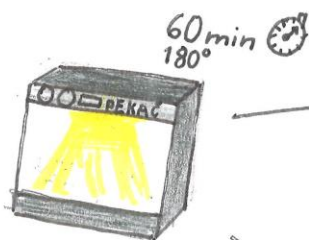
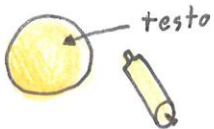


JABOLKA

2. nadev.



3.

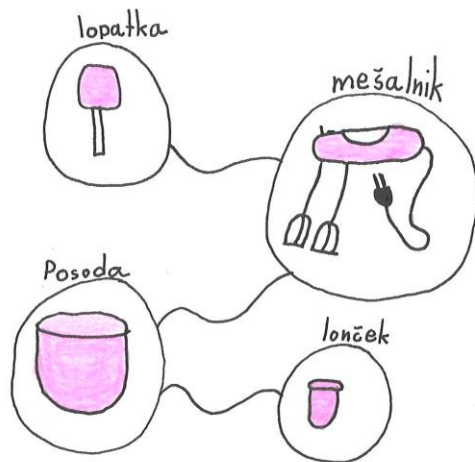


KONČNI IZDELEK

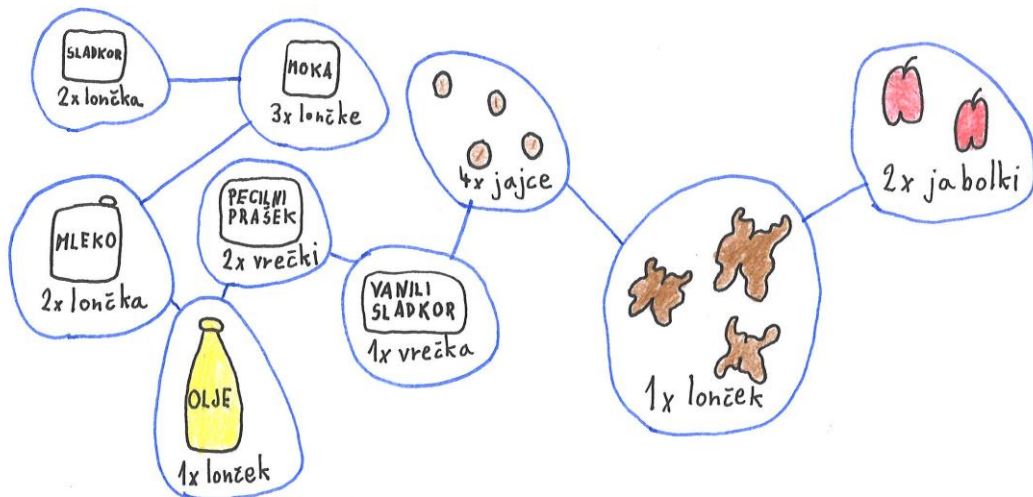


OREHOVO PECIVO

Pripomočki:

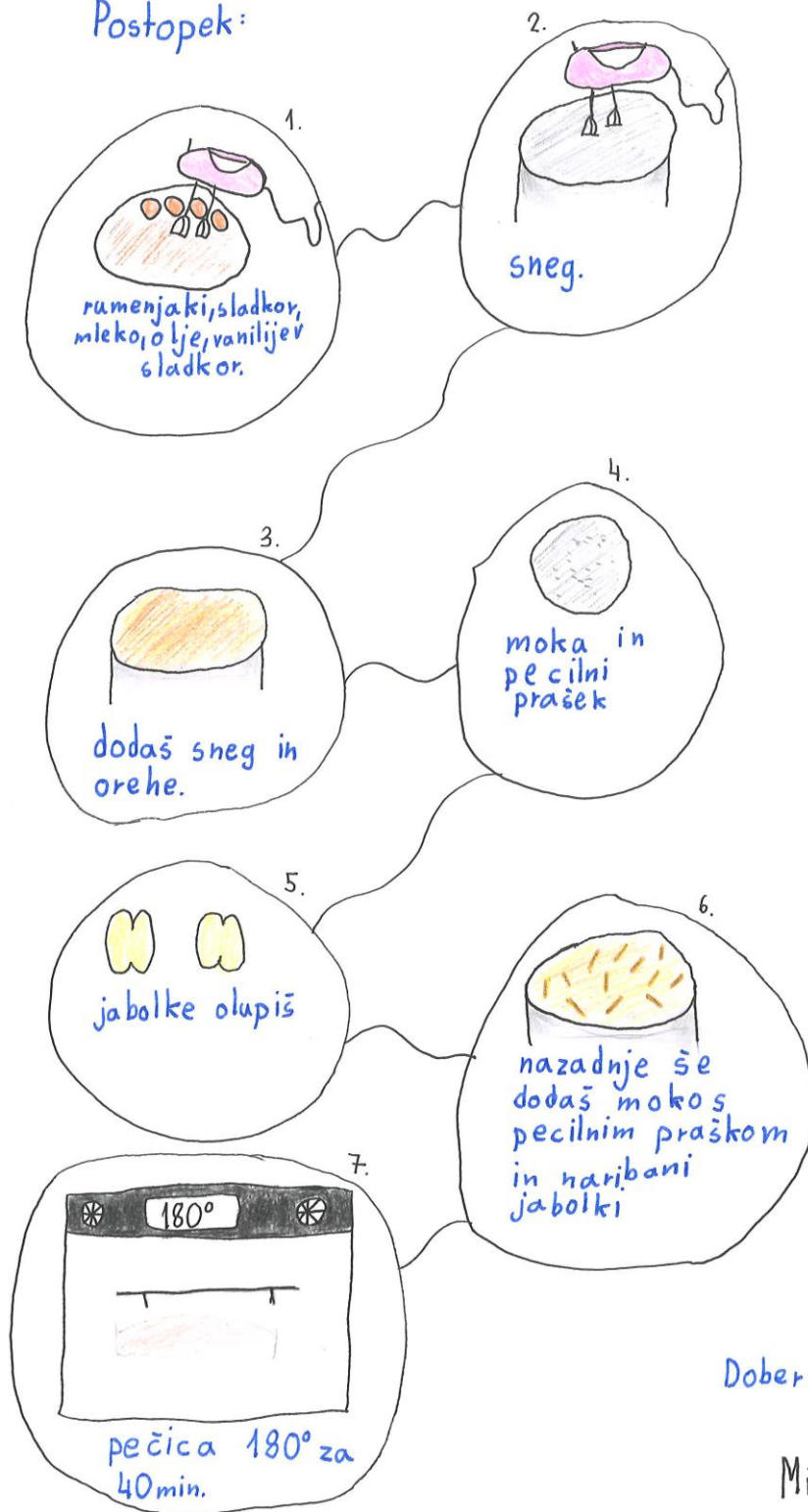


Sestavine:



Mia Detiček 6.b

Postopek:



Dober tek

Mia Detiček 6.b

JABOLČNA PITA { JABOLKO

SESTAVINE:

TESTO:

 350 g

 pol mavitka

 1 mavitka

 120 g

 150 g

 2 jajci

 4 žlice

NADEV:

 poljubna število

 80 g




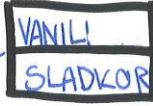

 1 žlica

 1 žlica






POSTOPEK:

TESTO:

 +  mešamo na debelo površino.

Iz  +  +  +  +  zamesimo testo. (pri jajcih ločimo rumenjake od beljaka). Testo damo v hladilnik.

NADEV:

Naribamo , dodamo  +  in . Testo vzamemo iz hladilnika in ga razdelimo na dva dela, ter razvaljamo.  položimo in jo pokrijemo s



, na medev dodamno še

PEKA:

Pecemo v pečici na 180°C
in 60 minut.

Dober tek!

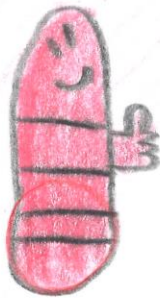
Liam Škornik 6. c

JABOLČNA PITA

JABOLKA

ČAS PRIPRAVE: 1 ura 30 min

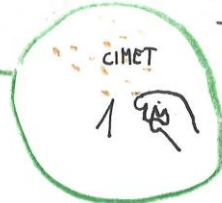
SESTAVINE



TESTO



NADEV



LEGENDA

- @ žlice

- 2x dvakrát

- (P) ščepec

- ● testo

- ~~~~~ počiva

- x x x x x hladnem

- x x x x x

- ■■■■■ nadev

- [pancake] pladen

- [baking powder] pečilni prašek

- [vanilla sugar] vanili sladkor

- [cinnamon] cinet

- [cinnamon] 0,5 pol

POSTOPEK



1. in presejemo na delovno površino.

2. Dodamo , , , in ter ZAMESIMO testo.

3. naj. malo na .

4. Medtem naredimo jabolčni nadev. dodamo in .

5. in in

6. V položimo 1. plast nadevamo z jabolčnim ter pokrijemo z 2. plastjo

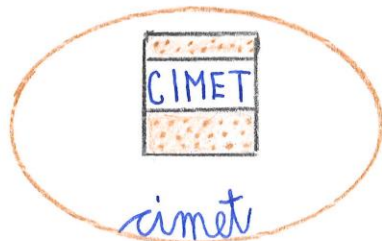
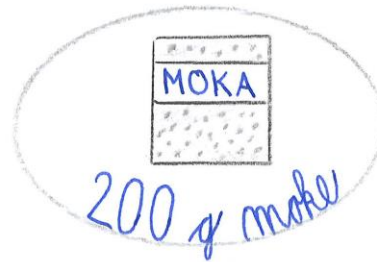
7 PEČEMO





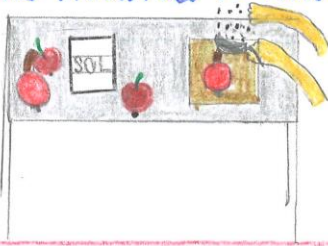
JABOLČNI CMOKI

POTREBUJETE:

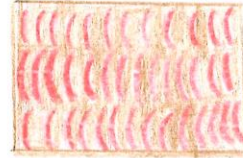


PRIPRAVA:

1. Jabolka olupite, razrežete na fine rezance in solite.



2. Jabolka pustite počivati 30 minut.

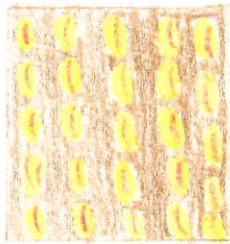


3. Nato jih ožamete.



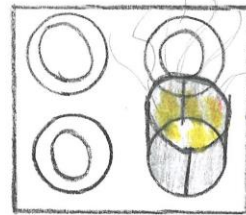
Primešate jim jajca, moko, maslo, sladkor in cimet.

5.



Iz testa naredite srednje velike omake (5cm v premeru).

6.

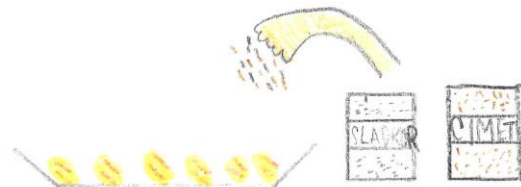


Omake kuhate 10 min. v slanom kroplu.

7. Ucedite jih in robelite z maslom.



8. Potresete jih s sladkorjem zmešanim s cimetom.








DOBER TEK


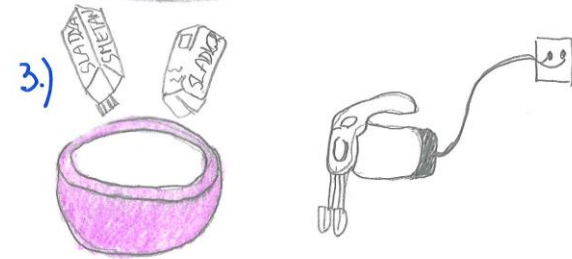
UČENEC: Taj Ravnikar, 6. r

JAGODNA TORTA S SMETANO

SESTAVINE :

- 500g 
- 250ml 
- 200g 
- 200g 
- 100g 

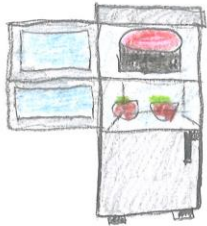
POSTOPEK :

- 1.) 
- 
- 2.) 
- 3.) 
- 4.) 

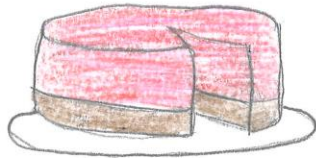
5.)



6.)



7.)



Dober tek!

MANCA JUHART 6.b

sliva

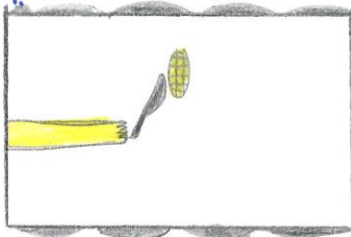
SLIVOVİ CMOKI

SESTAVINE:

-  50 g masla
-  500 g krompirja
-  200 g moka
-  1x jajca
-  1x rumenjāk
-  slive
-  ščepec soli

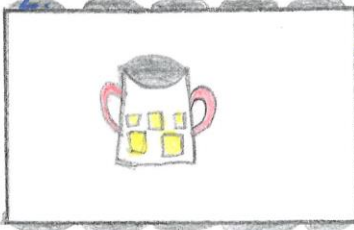
POSTOPEK:

1.



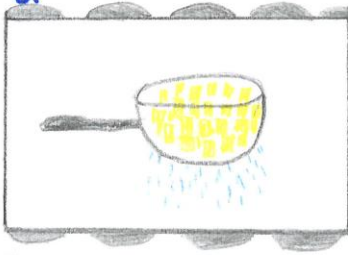
- olupljen krompir nareže-
mo na kocke.

2.



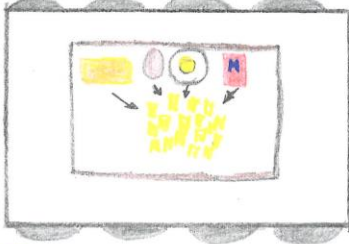
- krompir skuhamo v sla-
nem krogu.

3.



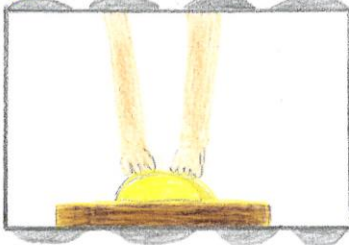
- kuhane ga odcedimo in pustimo da se malce ohladi.

4.



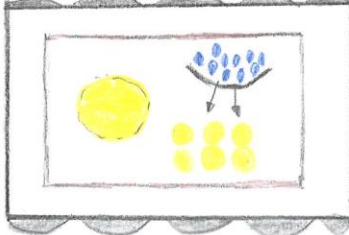
- dodamo maslo, jajce, rumenjaka in moko.

5.



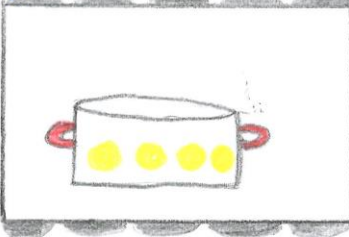
- vse skupaj gnetemo tako dolgo da dobimo gladko testo, ki pa ne sme biti lepljivo.

6.



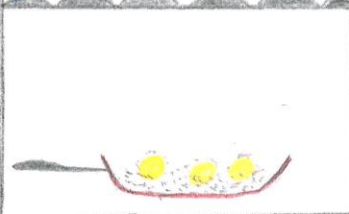
- iz testa oblikujemo majhne približno 3 cm velike kroglice. V sredino dodamo slivo.

7.



- tako pripravljene emoke kuhamo v slanem kropu tako dolgo, da priplavajo na površje (10 minut).

8.

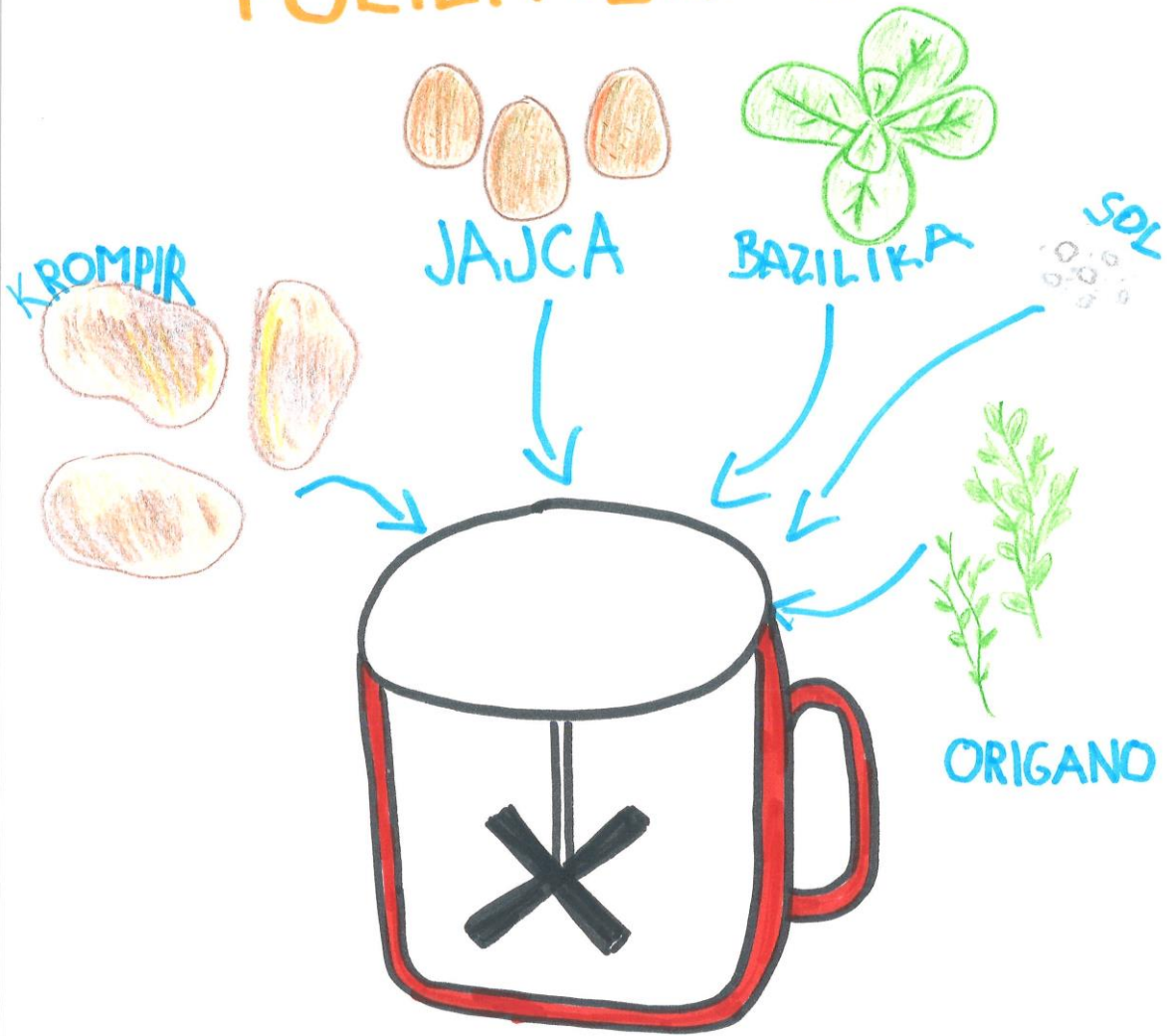


- posebej v ponvi prepražimo drobtine do zlate barve. V katere bomo nanesli emoke.

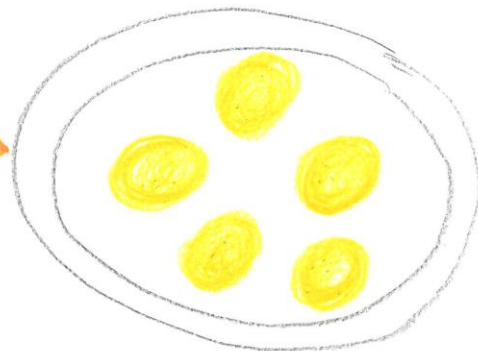
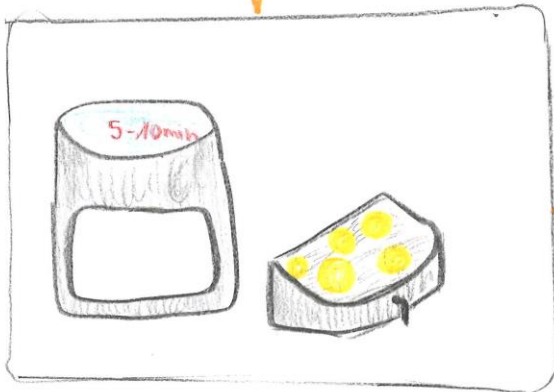
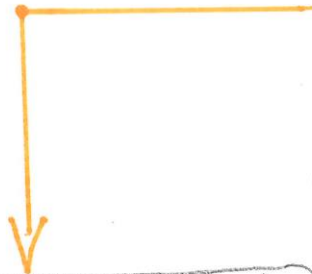
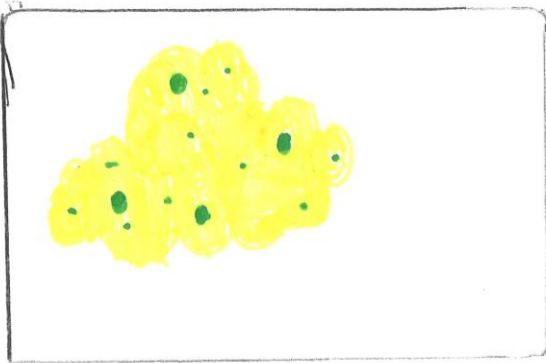
Benjamin
Dobrnjič

POLPETI IZ NJOKOV

NJOKI



POSTOPEK



Matic 6.c