

VELIKONOČNO KRATKOČASENJE V DOMAČI KUHINJI

Učiteljice OPB Sele smo izbrale nekaj idej, kako lahko tudi v kuhinji ustvarjate najčudovitejše, okusne, slastne velikonočne umetnine.



ZAJČEK NA OKO

POTREBUJEŠ:

- JAJČKA
- SLANINO
- MASLO
- DROBNJAK
- CELI POPER

NAJPREJ POPEŠŠ SLANINO, DA JE LEPO HRUSTLJAVA, NATO JO ODSATVIŠ SERVISNI KROŽNIK NA KROŽNIK. V PONVI NA MASLU SPEČEŠ JAJČKO NA OKO. JAJČKO POLOŽIŠ ČEZ SLANINO TER JO OKRASIŠ S POPROM IN DROBNJAKOM (kot kaže slika zgoraj).

ZAJČEK-ČINKA

POTREBUJEŠ:

- 2 JAJČKI
- ½ BANANE
- 10 ŽLIC MOKE
- 1 ŽLICA MLEKA
- ŠČEPEC SOLI
- ½ VREČKE PECILNEGA PRAŠKA
- ½ VREČKE VANILIJEVEGA SALDKORJA
- ½ MASLA
- BOROVICE, JAGODE, HRUŠKA, BANANA

JAJCA, MLEKO, MOKO, PECILNI PRAŠEK, SLADKOR IN SOL DOBRO ZMEŠAŠ. V POSODICI STOPIŠ MASLO NA NAJMANJŠI VROČINI. VMEŠAŠ GA V PREOSTALE SESTAVINE. BANANO NAREŽEŠ NA TENKE KOLOBARČKE IN JO VMEŠAŠ V PREOSTALO ZMES. PONEV SEGREJEŠ NA SREDNJO TEMPERATURO IN NA NJEJ SPEČEŠ PALAČINKE. PALAČINKE OKRASIŠ Z BANANO ZA UHLJE, BOROVICE ZA OČI TER JAGODA ZA NOSEK. TANKE TRAKOVE HRUŠKE PA UPORABIŠ ZA BRČICE.



OREHOVE POTIČKA KROGLJICE

HOP HOP JUHICA

POTREBUJEŠ:

- 150 GRAMOV PLAZMA KEKSOV
- 100 GRAMOV MLETIH OREHOV
- 3 ŽLICE RUMENIH ROZIN
- 1 ŽLICA VANILIJEVGA SLADKORJA
- 1/3 ČAJNE ŽLIČKE CIMETA
- 3 ŽLICE MARELIČNE MARMELADE
- 120 ML SLADKE SMETANE

ZA OKRAS:

- MLETI OREHI, MLETI SLADKOR ALI STOPLJENA BELA ČOKOLADA

KEKSE, CIMET, SLADKOR, ROZINE IN OREHE ZMIKSAŠ DO FINEGA.



ČEZ PRELIJEŠ VRELO SMETANO IN SEGRETO TOPLO MARMELADO. PREMEŠAŠ IN PUSTIŠ STATI V HLADILNIKU 30 MINUT.



OBLIKUJEŠ KROGLJICE IN JIH OKRASIŠ. HRANIŠ V HLADILNIKU.

POTREBUJEŠ:

- 2 JAJČKI
- 2 SREDNJA DO VEČJA KORENJA
- POLOVICA ČEBULE
- 1 STROK ČESNA
- ŠČEPEC PETERŠILJA, POPRA IN SOLI
- MALI ŠČEPEC MUŠKATNEGA OREŠČKA IN SLADKORJA
- 1 ŽLICA SMETANE ZA KUHANJE
- 0,5-0,8 L JUŠNE OSNOVE

ČEBULO NAREŽEŠ NA DROBNE KOŠČKE. KORENJE OPEREŠ IN GA NAREŽEŠ NA KOLOBARČKE DEBELINE 2-3 MM. V PONEV DODAŠ OLJE IN NAJPREJ POPEČEŠ ČEBULO. KO ČEBULA ZARUMENI DODAŠ KORENJE. VSE SKUPAJ ŠE MALCE PRAŽIŠ NATO PA DOLIJEŠ JUŠNO OSNOVO. DODAŠ JI PETERŠILJ, SOL, POPER, MUŠKATNI OREŠČEK IN MALCE SLADKORJA. VSE SKUPAJ ZAVREŠ, TER NATO ZMANJŠAŠ TEMPERATURO NA SREDNJO DO MANJŠO IN KUHAŠ ŠE KAKŠNIH 20-25 MINUT. MED KUHANJEM POSODO POKRIJTEŠ, KER BO DRUGAČE VELIKO TEKOČINE IZHLAPELO. PO TEM ČASU DODAŠ SMETANO, ŠE MINUTKO POKUHAMO IN JUHO ZMIKSAMO.

IN ŠE ... VELIKONOČNA KLASIKA



JAJČNI HREN

KUHANA ŠUNKA

POTREBUJEŠ:

POTREBUJEŠ:

- 1 KORENINA HRENA
- 3 JAJCA
- SOL
- SLADKOR
- OLJE
- MALO KISA

- 1 KOS ŠUNKE
- LOVOROV LISTI
- ČRNI POPER V ZRNU

HREN NARIBAMO, DODAMO KUHANA IN NA DROBNO NASEKLJANA ALI NARIBANA JAJCA TER ZAČIMBE. PONUDIMO H KUHANI ŠUNKI.

MESO DOBRO SPEREMO V VODI, POLOŽIMO GA V VELIKO POSODO. ČEZENJ PRELIJEMO VODO IN DODAMO LOVORJEV LIST IN CELI ČRNI POPER. ŠUNKO KUHAMO POČASI IN POSTOPOMA. KUHAMO JO 50 - 60 MIN ZA KILOGRAM ŠUNKE. ŠUNKO POČASI OHLADIMO Z DODAJANJEM HLADNE VODE.