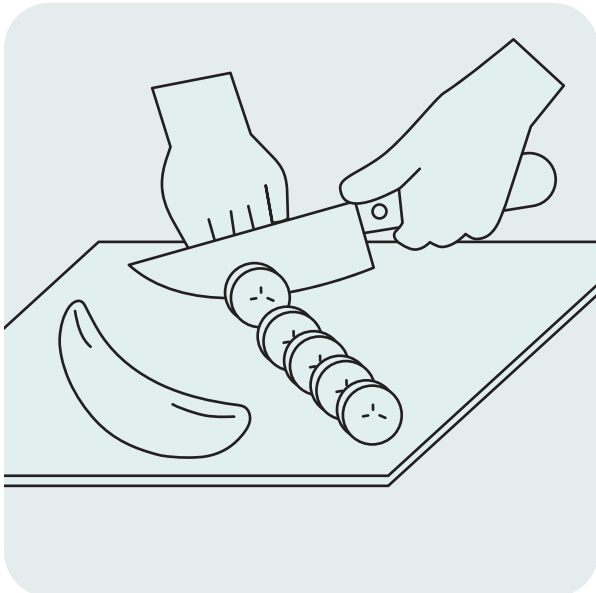
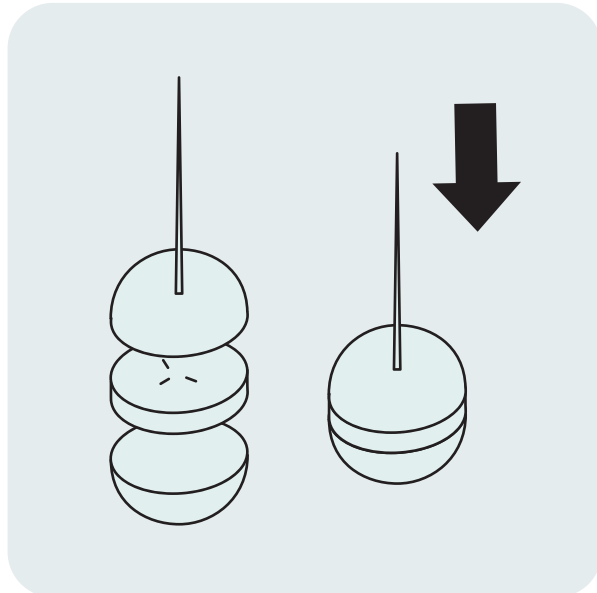


Bananini kanapejčki (🧑 3+)

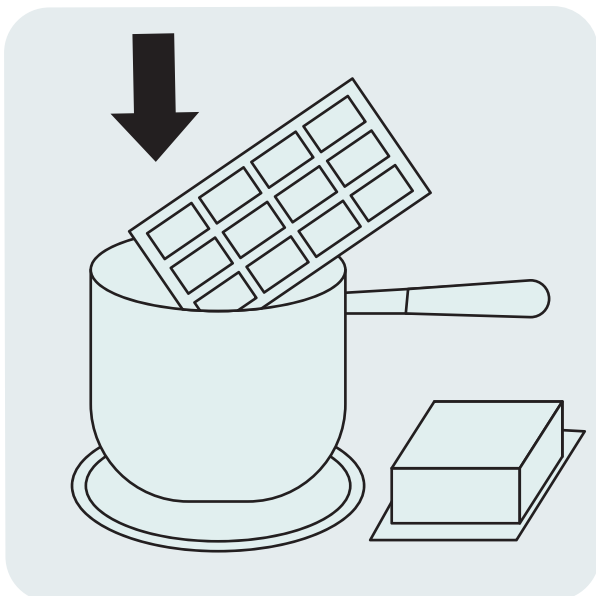
- 3 banane
- 1 paket okroglih piškotov
- 1 jedilna čokolada
- 1 jušna žlica masla
- Zobotrebeci



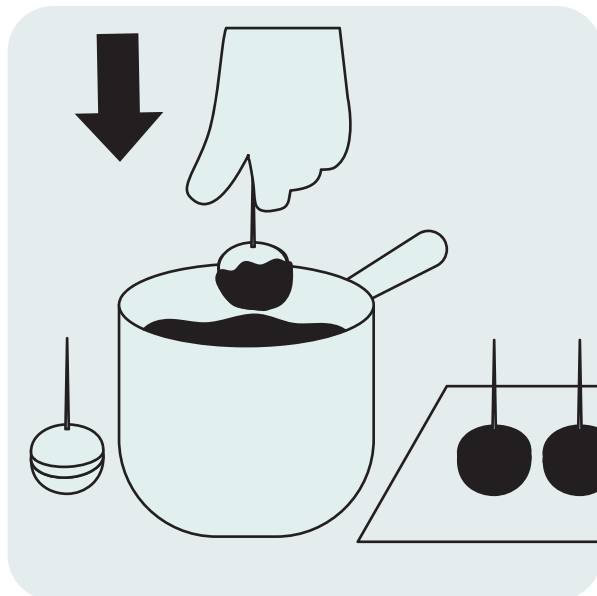
1. Banano narežemo na kolesčke.



2. Med dva piškotka vstavimo kolesček banane. Nabodemo z zobotrebcom.



3. V končku si iz čokolade in masla pripravimo preliv.



4. Kanapejčke pomakamo v preliv. Položimo na papir za peko. Pustimo, da se v hladilniku shladijo, dokler se čokolada ne strdi.



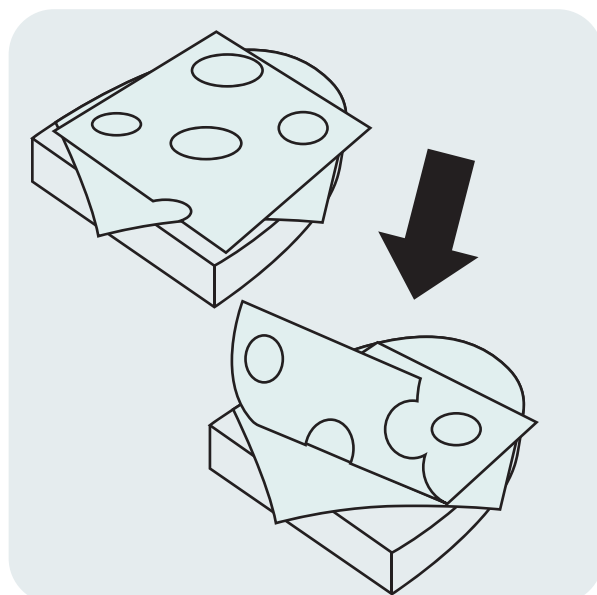
Namig: Je zdrava slaščica. Lahko jo ponudite na otroških praznovanjih, za božič, silvestrovo...

Popečeni kruhki (👤 5+)

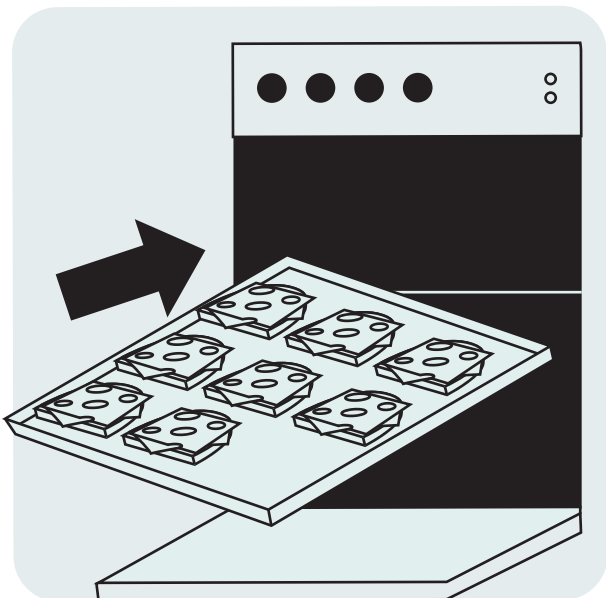
- 8 rezin belega kruha
- 8 rezin šunke
- 8 rezin ementalca
- Majoneza
- Kečap



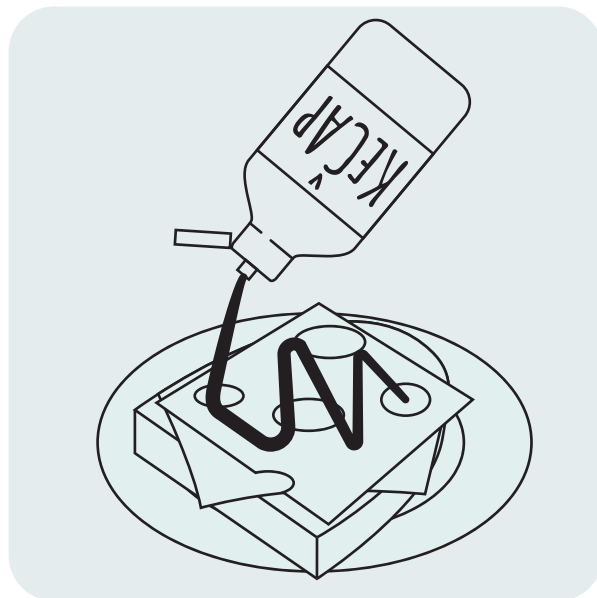
1. Rezine kruha namažemo z majonezo.



2. Na kruh položimo šunko in rezino sira.



3. Pečemo v pečici do hrustljavega.



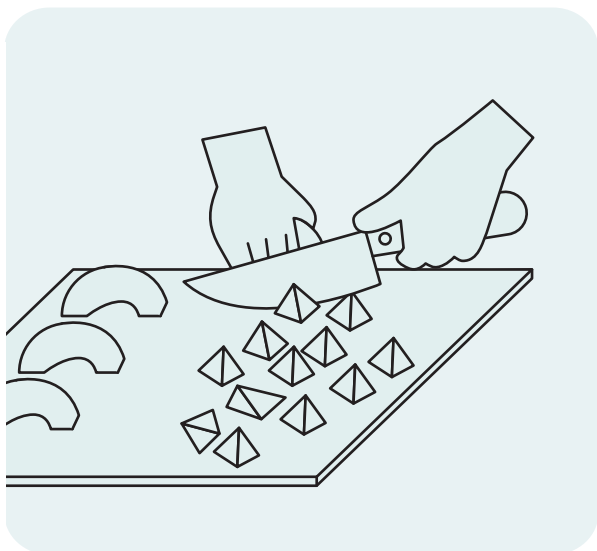
4. Na popečeni kruh dodamo še kečap.



Namig: Je hitro in preprosto pripravljen obrok, serviramo ga lahko s svežo papriko, paradižnikom in kumaro.

Skutina poslastica (👤 3+)

- 100 g skute
- 2 jabolka
- 1 čajna žlička cimeta
- 2 jušni žlici medu
- 1 jušna žlica rozin



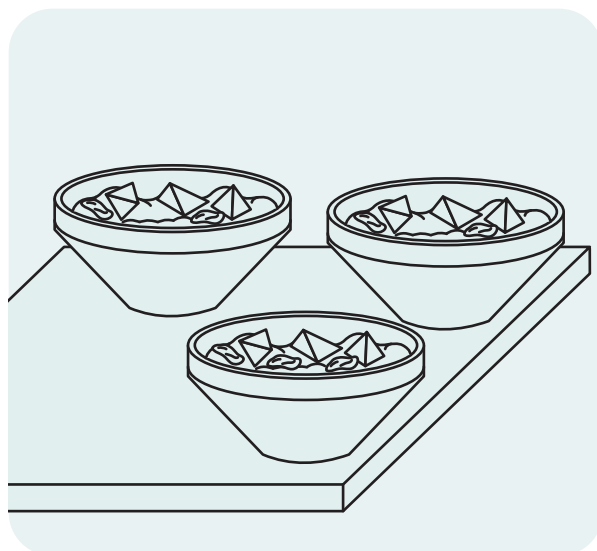
1. Jabolka olupimo, odstranimo jedrca in jabolka pazljivo narežemo na kar najmanjše koščke.



2. V posodi zmešamo skuto, med in cimet.



3. Dodamo na majhno narezana jabolka in rozine. Vse skupaj premešamo.



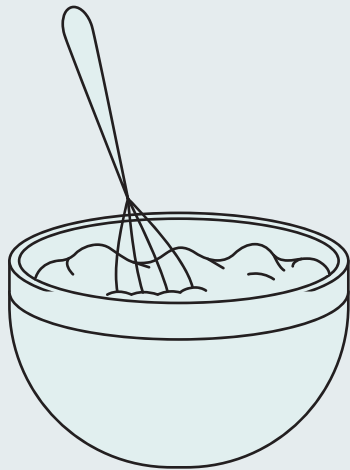
4. Serviramo v skledicah ali steklenih kozarcih.



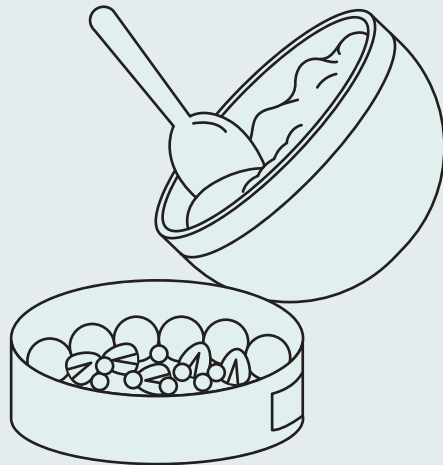
Namig: Za bolj nežnejši okus lahko po vrhu dodamo tudi stepeno smetano.

Smetanova torta (5+)

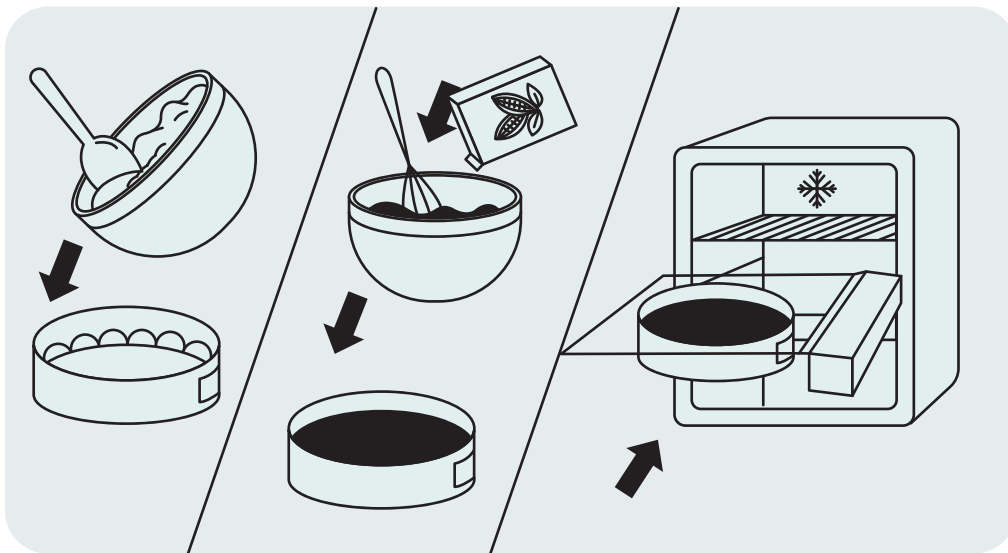
- 100 g sladkorja v prahu
- 200 g piškotov
- 500 g stepene smetane
- 500 g kisle smetane
- 1 vaniljev sladkor
- Sadje (najbolje gozdni sadeži, jagode)
- 2 čajni žlički kakava



1. Stepemo smetano. Dodamo kisko smetano, sladkor v prahu in vaniljev sladkor.



2. V modelček za torto po spodnjem delu in robovih položimo piškote. Nanje položimo še sadje.



3. Na piškote s sadjem dodamo polovico smetanove kreme. V drugo polovico kreme dodamo kakav in po torti porazdelimo še drugi del kreme. Pokrijemo s folijo za živila in vstavimo v hladilnik za približno 4 ure.



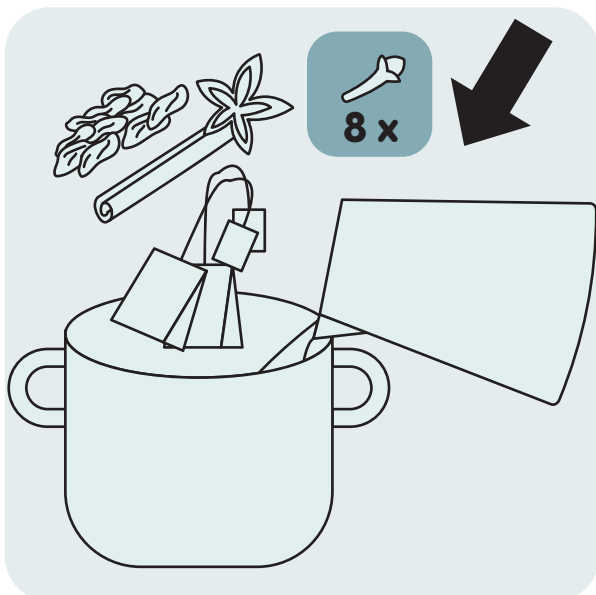
4. Obod za torto nato odstranimo in sladico narežemo.



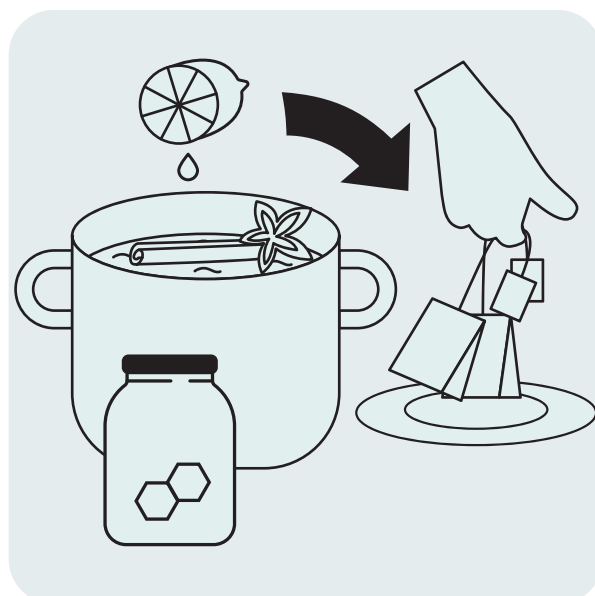
Namig: Namesto smetane lahko uporabite tudi kreme na osnovi smetane. Teh ni treba dodatno sladiti.

Zimski punč za otroke (👤 3+)

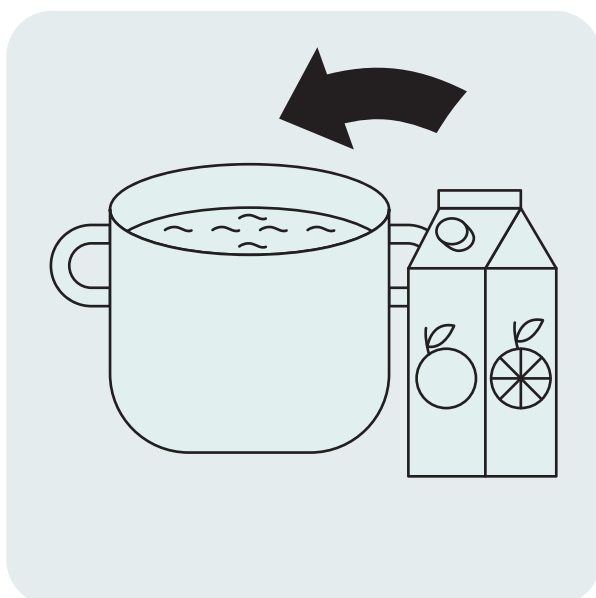
- 1 liter vode
- ½ litra pomarančnega soka
- 3 jušne žlice limoninega soka
- 2 vrečki črnega čaja
- 5 jušnih žlic medu
- 1 zvezdasti janež
- 1 cimetova paličica
- 8 klinčkov
- 2 jušni žlici rozin



1. Z vročo vodo zalijemo črni čaj in dodamo zvezdasti janež, cimet, klinčke in rozine.



2. Odstranimo le čajni vrečki in v čaj postopoma dodajamo med in limonin sok.



3. Na koncu dodamo še pomarančni sok.



4. Serviramo še toplo.



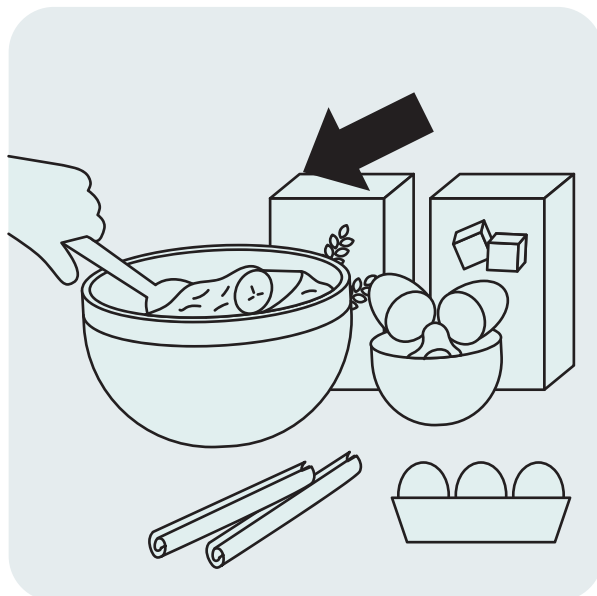
Namig: Točno razmerje sestavin je povsem poljubno. Ničesar ne boste pokvarili, če dodate več klinčkov, medu ali soka. Uporabite lahko tudi jabolčni sok.

Bananini kolački (👤 5+)

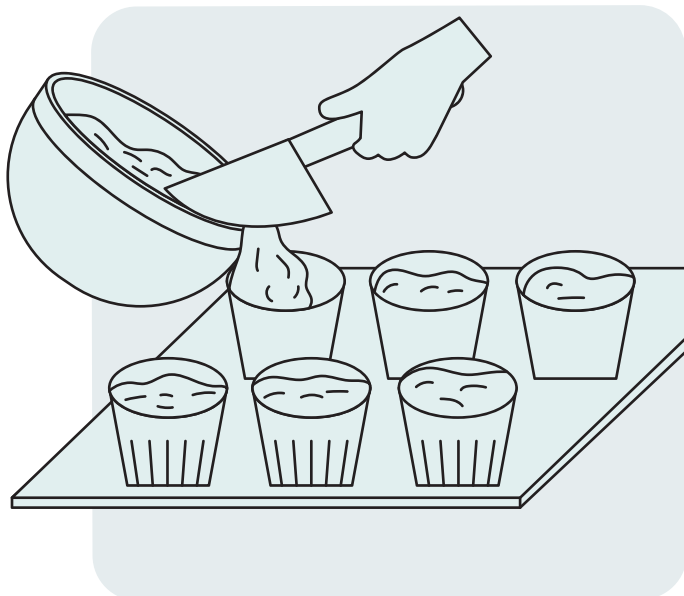
- 3 zrele banane
- 1/3 lončka rjavega sladkorja
- 1 lonček polgrobe moke (pirine)
- 1 vrečka pecilnega praška
- 2 jajci
- 1 čajna žlička cimeta
- majhni silikonski modelčki za peko



1. V skledici banane pretlačimo v kašo.



2. Dodamo jajca, sladkor, moko, pecilni prašek in cimet.



3. Testo vlijemo v modelčke. Pečemo do zlate barve, pribl. 8 - 10 minut na 180 °C.



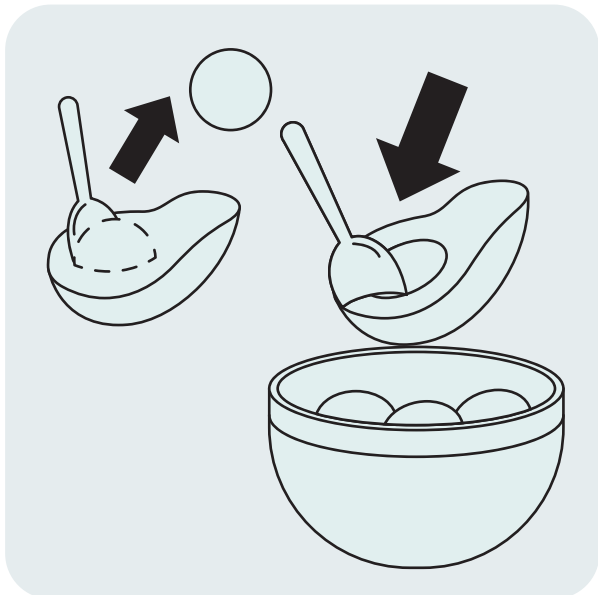
4. Gotove in ohlajene kolačke lahko okrasimo s smetano.



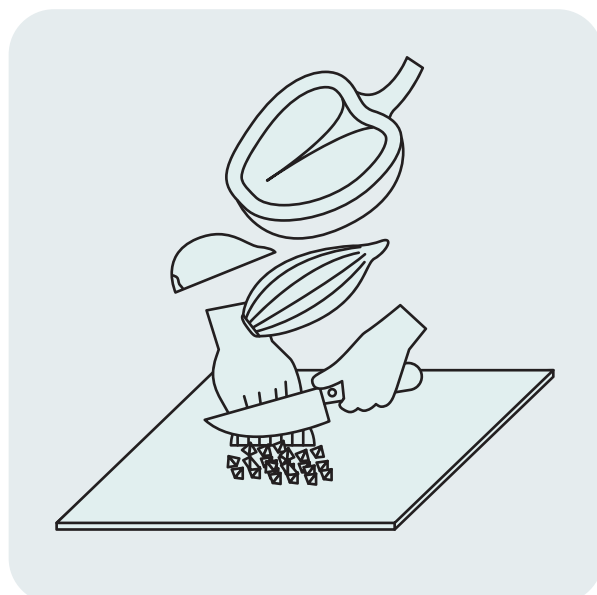
Namig: Točen čas peke je odvisen od pečice.

Avokadov njam (3+)

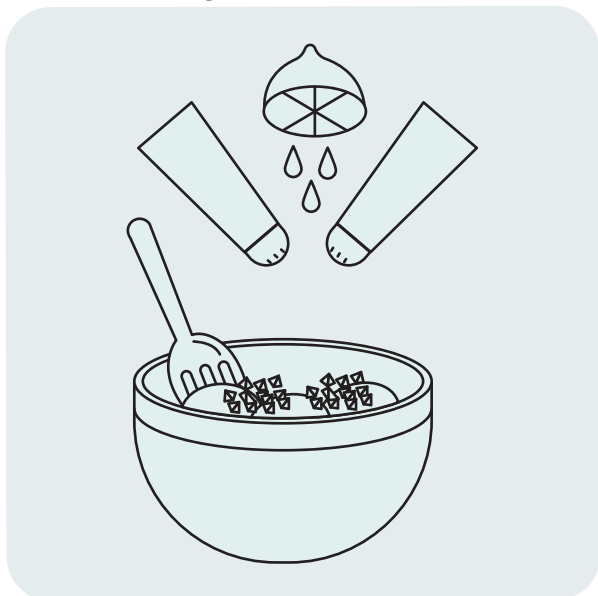
- 1 avokado
- 1 paradižnik
- 1 česen
- ½ šalotke
- ½ paprike
- 3 jušne žlice limoninega soka
- Sol po želji



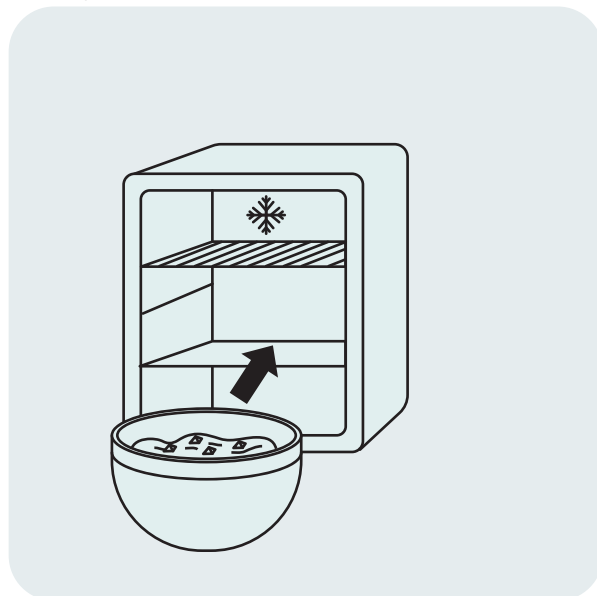
1. Avokado razrežemo, odstranimo koščico in ga izdolbemo v posodo. Pretlačimo ga.



2. Šalotko, česen, papriko in paradižnik narežemo na manjše koščke.



3. Vse skupaj premešamo, dodamo limonin sok in sol.



4. Postavimo v hladilnik za eno uro.



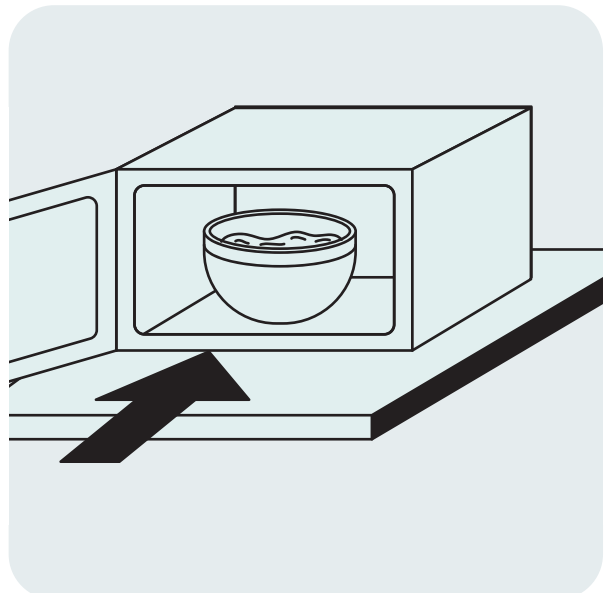
Namig: Serviramo s tortiljo, krompirjevim ali koruznim čipsom. Uporabimo lahko tudi kot namaz za kruh.

Kolač iz mikrovalovke (👤 5+)

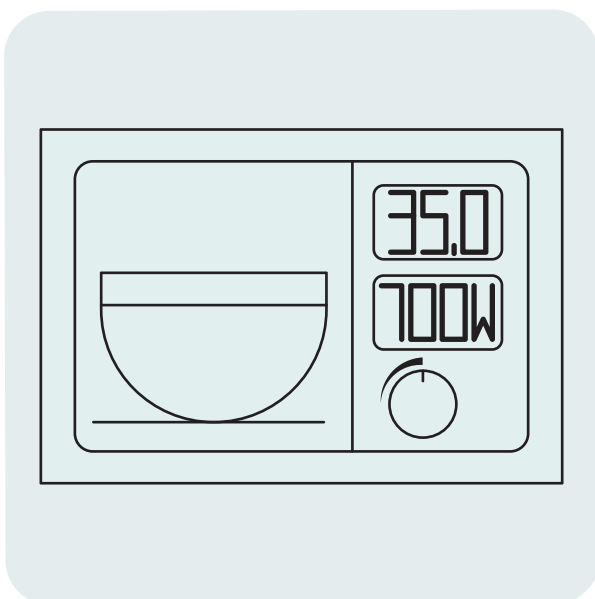
- skleda, primerna za mikrovalovko
- 4 jušne žlice gladke moke
- 4 jušne žlice sladkorja v prahu
- 3 jušne žlice olja
- 3 jušne žlice mleka
- 2 jušni žlici sladkega instant kakava
- 1 jajce
- ½ vrečke pecilnega praška



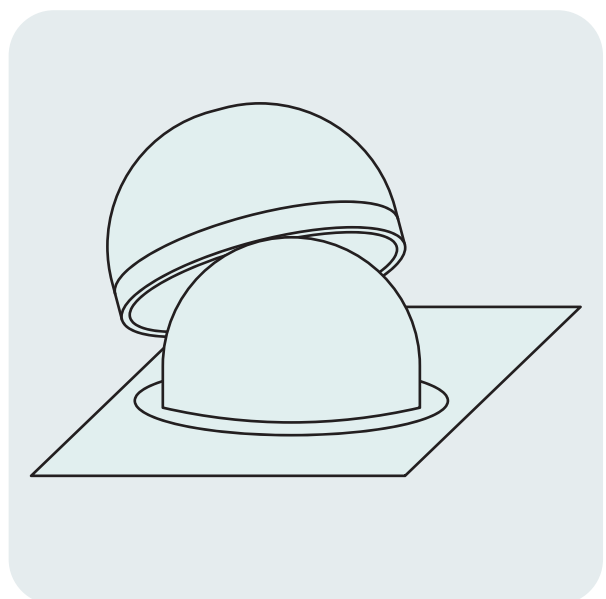
1. Vse sestavine zmešamo skupaj.



2. Nalijemo v stekleno ali drugo posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico (naj bo tako velika, da bo zmes prekrivala le polovico posode, saj bo v mikrovalovki narastla!)



3. Pečemo pri 700 W 3-3,5 min.



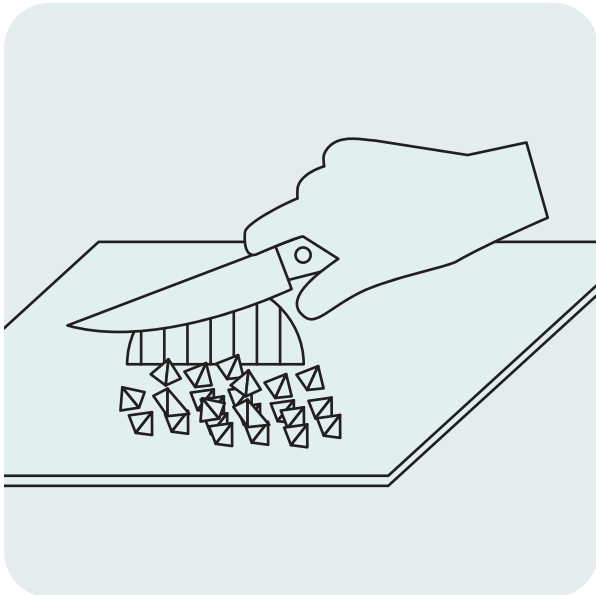
4. Sladico vzamemo ven in počakamo, da se ohladi.



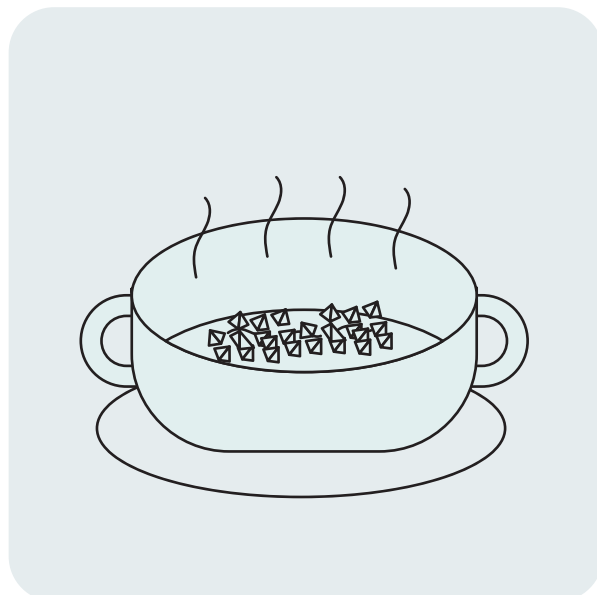
Namig: Serviramo z marmelado ali mlečno kremo.

Sirova juha (👤7+)

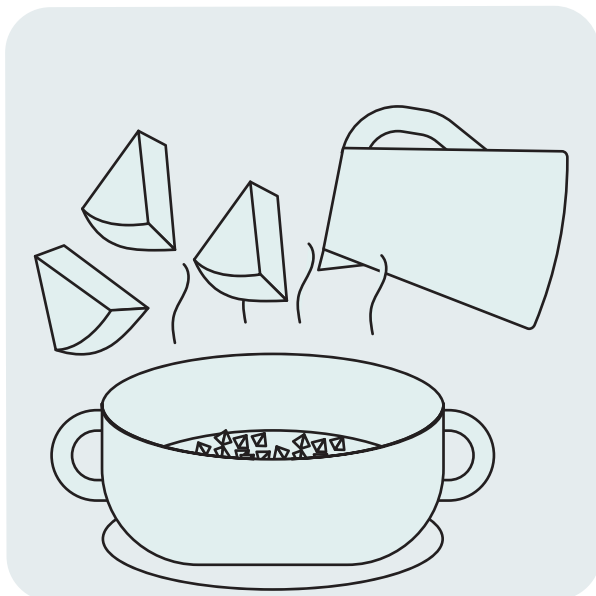
- 0,5 litra vode
- 3 trikotniki topljenega sira
- 1 mlada čebula
- 2 rezini šunke
- 1 jajce
- 1 jušna žlica masla
- sol, poper



1. Čebulo narežemo na kocke in jo rahlo popražimo na maslu.



2. Dodamo topljeni sir in kuhamo, dokler se ne razpusti. Dodamo vodo.



3. Popopravimo, posolimo. Ko začne voda vreti, dodamo kocke narezane šunke.



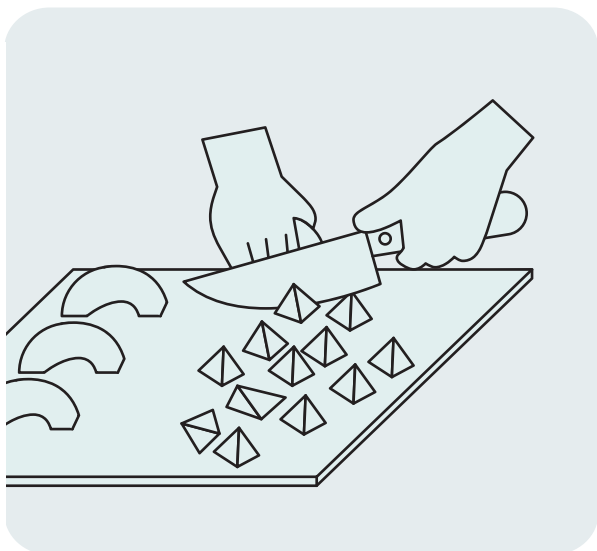
4. Nato zgostimo z jajcem in serviramo.



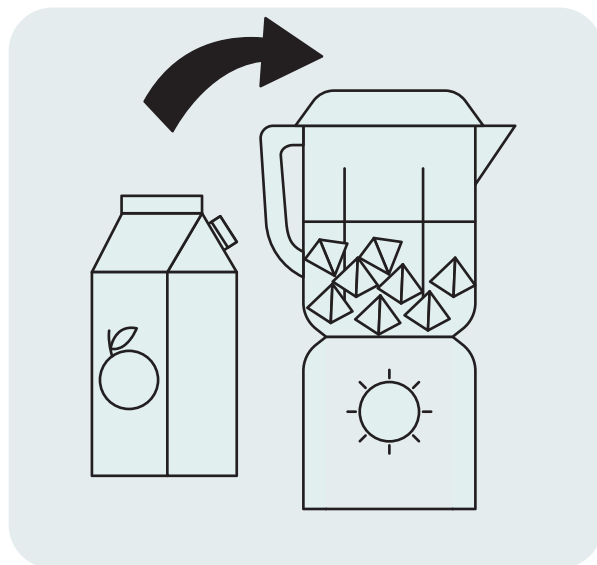
Namig: Odlično se poda s svežimi kruhki.

Sadni smoothie (👤 5+)

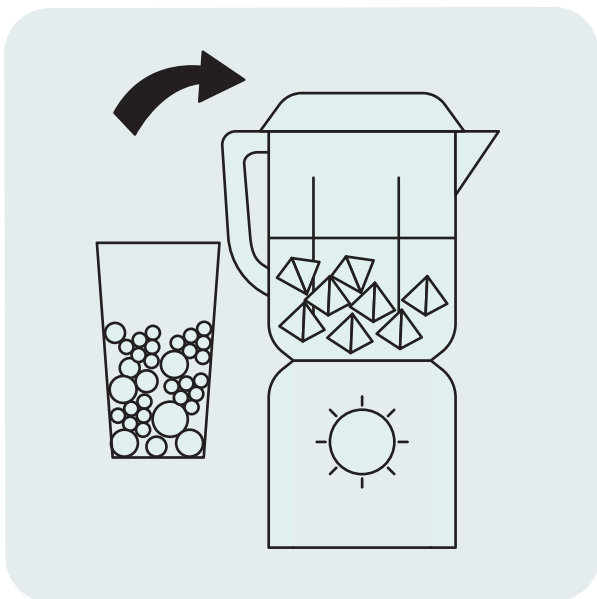
- 1 jabolko
- sok 2 pomaranč
- ½ kozarca zamrznjenih gozdnih sadežev
- kozarec vode



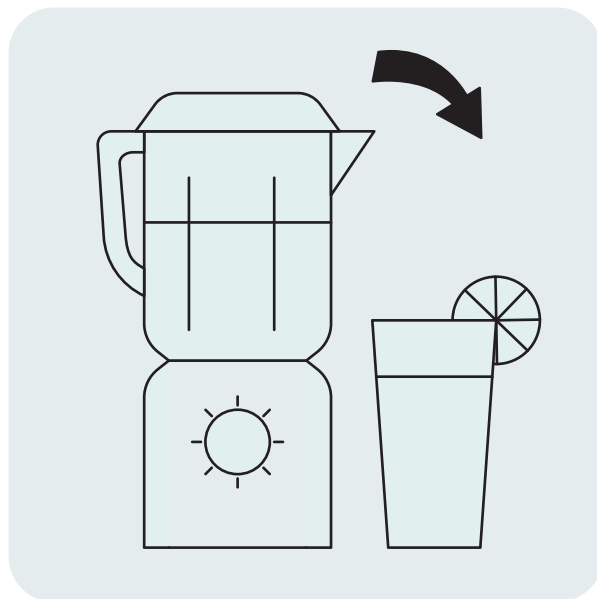
1. Jabolko očistimo, prerežemo in odstranimo jedrca. Narežemo na kocke in vstavimo v mešalnik.



2. V mešalnik dolijemo tudi sok dveh pomaranč. Uporabimo lahko tudi pol litra 100 % pomarančnega soka.



3. Dodamo zamrznjeno sadje in vodo.



4. Sekljamo do gladkega.



Namig: Namesto gozdnih sadežev lahko uporabite tudi druge. Zanimiv okus bo dala tudi zelenjava, kot sta korenje in špinata.