

CARSKI PRAŽENEC

SESTAVINE: 2 jajci

3-4 žlice olja

ščepec soli

vrečka vanilin sladkorja

250–300 g moke

2 dcl mleka

2/3 vrečke pecilnega praška

sladkor

marmelada ali čokoladni namaz



POSTOPEK: V manjšo posodo zlijemo mleko, damo jajca, dodamo moko, pecilni prašek, vanilin sladkor, sol in vse z električnim mešalnikom dobro zmiksamo.

Masa, ki nastane, mora biti dokaj gosta. Ko ste s tem končali, v ponvi segrejte 3–4 žlice olja in nato v ponev zlijte maso za praženec. Poskrbite, da je ponev segreta na srednjo temperaturo, da se skorja ne bo preveč zapekla. Potem maso pustite 5 minut pri miru, s kuhalnico preverjajte, kakšne barve je skorja.

Ko skorja postane rumeno rjavkaste barve, celotno maso obrnite okrog. Nato pecite maso še na tej strani kakšnih 5 minut, da se lepo zapeče. Praženec nato položite na ravno podlago ter ga z nožem razrežite na kocke, le-te pa posujte s sladkorjem. Zraven lahko dodate marmelado ali čokoladni namaz.



NADEVANI PARADIŽNIKI Z RIŽEM, KORUZO IN TUNINO

SESTAVINE: 6–7 svežih paradižnikov

50–70 g riža

sol po okusu

1–2 žlici kisa

160 g tunine

50 g koruze

1 žlica drobno narezanega drobnjaka

6 čajnih žličk smetane



POSTOPEK: Paradižnikom odrežemo vrhnji del in jih izdolbemo. Riž prekrijemo z vrelo soljeno vodo in ga skuhamo na nizki temperaturi. Odcedimo in ohladimo.

Riž zmešamo s tunino, drobnjakom, kisom in koruzo. Po okusu dosolimo.

Z nadevom nadevamo paradižnike in jih okrasimo s čajno žličko kisle smetane, koščkom tunine in s ščepecem svežega drobnjaka.



WALDORFSKA LAHKA SOLATA

SESTAVINE: 2 lista hrustljave zelene solate

2–3 jabolka

2 žlici rozin

3–4 žlice orehovitih jedrc

50–80 ml grškega jogurta

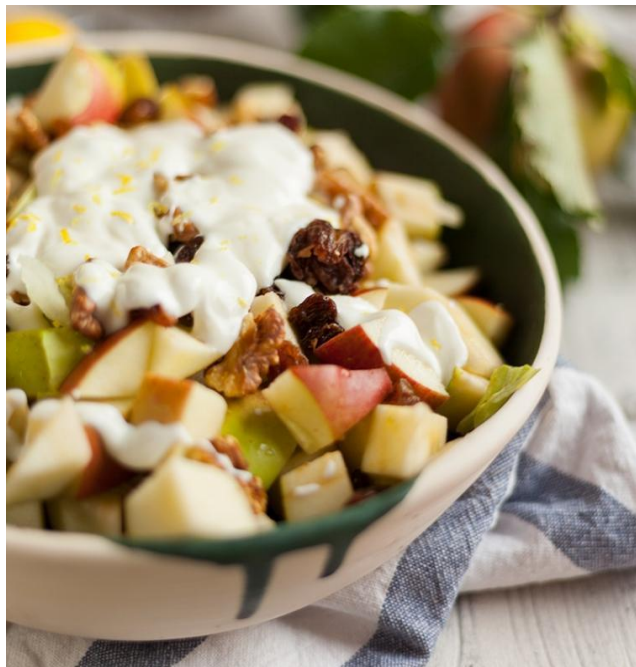
80 ml navadnega jogurta

2–3 žlice limoninega soka

1 čajna žlička medu

limonina lupinica

majhen ščep soli



Orehova jedrca stresemo na pekač, obložen s papirjem za peko, in damo v segreto pečico na 180 stopinj za 10 minut. Ko zadišijo, so pripravljena.

Jabolka narežemo na manjše kocke. Jogurta, med, limonin sok in limonino lupinico ter majhen ščepec soli zmešamo skupaj.

Jabolka, orehe, rozine, narezano solato premešamo in stresemo v skledo. Prelijemo s polivko, premešamo in serviramo.



HLADNA TESTENINSKA SOLATA S PIŠČANČEM IN ZELENJAVO

SESTAVINE: 250 g testenin

200–250 g pečenega piščančjega mesa ali iz juhe

2 mladi čebulici

1/3 rdeče in rumene paprike

dober ščep drobnjaka

2 zvrhani žlici kisle smetane

2 zvrhani žlici majoneze

3–4 žlice kisa

dober ščep soli in popra

POSTOPEK: Testenine skuhamo in ohladimo. Vse ostale sestavine narežemo na poljubne koščke (čim manjše) in jih vmešamo v ohlajene testenine.



Dodamo še kisko smetano, majonezo, sol, poper in kis ter vse dobro zmešamo.

Takšno solato lahko pripravite za razne zabave tudi dan prej.

VELIKO UŽITKOV PRI PRIPRAVI LAHKIH OBROKOV IN DOBER TEK!