



COOK - BOOK

ERZA SUSURI 2. AD

BANANINI PIŠKOTI



PRIPRAVA

V posodo dodamo 2 skodelici valjanega ovsa nato 3 prezrele banane, $\frac{1}{2}$ skodelice arašidov maslo in ščepec soli potem vse zmešamo skupaj. Na konec dodamo še $\frac{1}{4}$ skodelice čokoladnih koščkov in spet mešamo zelo dobro nato testo razdelimo na 12 delov ki jih oblikujemo v kroglice in damo v pečici za 12min za 180°C

SESTAVINE

- 2 skodelici valjanega ovsa
- 3 prezrele banane
- ščepec soli
- $\frac{1}{4}$ skodelice čokoladnih koščkov
- $\frac{1}{2}$ skodelice arašidov maslo






KROMPIRJEVE VREČKE Z SIROM

SESTAVINE

- **3 krompirji**
- **3 žlice koruznega škroba**
- **Sol in črni poper**
- **Sir**

PRIVPRAVA



Olupimo 3 krompirje nato jih narežemo, zavremo in odcedimo potem dodamo 3 žlice koruznega škroba skupa z ščepec soli in črnega popra nato na rahlo jih mešamo dokler ne dobimo mehko testo. Zdaj zgrabimo majhen kos testa in ga zravnajete potem sredino dodajte sir po izbiri in oblikujemo na majhne krogle. Ko končamo jih damo na segreti naoljeni ponvi in prepražimo jih dokler je bojo svetlo rjave barve



FRANCOSKI TOAST

PRIPRAVA

- V krožnik razbijemo 4 jajca potem dodamo še 1 skodelico mleka, 1 žlico sladkorja in 1 žlico vaniljeve esence nato mešamo, vzamemo reznice kruha in jih namočimo v mešanico. Na segreti naoljeni ponvi položimo narezane kruha in jih prepražimo dokler ne dobijo rjavo zlato barve

SESTAVINE

- 4 jajca
- 1 skodelico mleka
- 1 žlico sladkorja
- 1 žlico vaniljeve esence



SOLATA

- Ko govorimo o receptih za solato, imamo neskončno možnosti, saj lahko naredimo solate samo z zelenjavami, lahko pa dodamo dodatke kot so: sir, kuhana jajca, koški mesa ali pa sadje kot: olive ali granatno jabolko. Solate imajo različne prelive ali omake. Imamo tudi solate ki jih mešamo z različnimi makaroni. Najdemo pa tudi sadne solate





AVTOR:
Erza Susuri

LETNIK: I. aET
MENTORICA: Smiljana Škvarč

Srednja ekonomsko-poslovna šola Koper

Ustvarjeno za natečaj projekta Hrana ni za tjavendan: Odnos do hrane skozi oči mladih.

