

Kruhove palačinke

Sestavine:

- 160 - 180 g starega kruha (3-4 dni star)
- 200 ml mleka
- 2 jajci
- 30 g sladkorja
- 1 zavojev vanilijevega sladkorja
- žlička pecilnega praška
- 20 g stopljenega masla

Priprava:

1. Star kruh natrgamo na drobne koščke in ga v mešalniku zmeljemo v drobtine.
2. Prilijemo mleko, dodamo jajca, sladkor, vaniljev sladkor in stopljeno maslo. Vse dobro premešamo, da dobimo gladko maso in pustimo odstat 10 minut.
3. Kruhove palačinke pečemo v ponvi z neoprijemljivim dnom, približno tri minute na vsaki strani.
4. Postrežemo z najljubšim namazom, marmelado ali jagodičevjem.

Kruhov narastek z jabolki

Sestavine:

- 400 g starega kruha (2-3 dni)
- 600 ml mleka
- 200 ml sladke smetane
- žlička vanilijevega ekstrakta
- lupinica ene limone
- 4 jajca
- 120 g sladkorja
- ½ žličke soli
- žlička cimeta
- 2 jabolki, olupljeni in naribani
- sok ½ limone

Priprava:

1. V večjo skledo natrgamo kruh na manjše koščke.
2. V loncu skoraj do vretja segrejemo mleko, smetano in limonino lupinico. Še vroče mleko in smetano prelijemo čez natrgan kruh in premešamo.
3. V skledi razžvrkljamo jajca in sladkor. Mešamo toliko časa, da se sladkor stopi, nato primešamo še vanilijev ekstrakt. Prelijemo čez natrgan kruh, dodamo še cimet, sol in limonin sok. Premešamo.
4. Na koncu vmešamo še dve naribani jabolki in dobro premešamo.
5. Pečico segrejemo na 180 °C. Vanjo postavimo večji globlji pekač, v katerega vlijemo vročo vodo.
6. Za peko narastna vzamemo manjši pravokotni pekač dimenzij približno 30x12 cm. Notranjost pekača premažemo z maslom in obložimo s papirjem za peko tako, da bo ta ob stranicah malo visel čez rob, da bomo kasneje narastek lažje odstranili.
7. Maso za narastek vlijemo v pekač in ga prestavimo v segreto pečico v pripravljeno vodno kopel.
8. Pečemo 45-50 minut pri 180 °C.
9. Narastek popolnoma ohladimo in ga narežemo na 3-4 cm debele rezine, ki jih pred postrežbo popražimo na maslo z obeh strani.

Ovseni krekerji s sončničnimi semeni

Sestavine:

- 200 g ovsene moke
- 80 g sončničnih semen
- 20 g sezamovih semen
- 1 žlička soli
- ½ žličke belega popra
- 1 žlica suhega drobnjaka
- 1 žlička bazilike
- 100-150 ml vode

Priprava:

1. Pečico segrejemo na 220 °C in na tanko premažemo pekač z oljem.
2. Če nimamo ovsene moke jo lahko pripravimo sami. V multipraktik stresemo ovsene kosmiče in jih zmeljemo do fine moke. Enako storimo s sončničnimi in sezamovimi semeni.
3. Ovseno moko in zmleta semena pretresemo v večjo mešalno skledo.
4. Dodamo sol, beli poper, drobnjak in baziliko. Vse skupaj premešamo.
5. Sedaj prilijemo 100 ml vode in z rokami pregnetemo. Dobiti moramo testo, ki se lepo drži skupaj ampak ni lepljivo. Če je testo premokro dodamo še malo moke. Če se nam testo drobi postopoma dodajamo vodo, da se testo poveže.
6. Ko imamo enotno kepo testa, ki jo lahko med prsti gnetemo, jo razpolovimo in oblikujemo v dva ploščata kroga.
7. Delovno površino pomokamo z ovseno moko in na njej razvaljamo eno polovico testa.
8. Testo razvaljamo na 3-5 mm debeline in s piškotnim izsekovalcem izrežemo okrogle krekerje. Če nimamo nobenega modela jih lahko izrežemo s kozarcem ali pa jih narežemo kar na kvadrate. Pazimo le, da so vsi krekerji približno enake debeline in velikosti.
9. Krekerje razporedimo po naoljenem pekaču in jih prestavimo v ogreto pečico.
10. Krekerje pečemo 15-20 minut. Dolžina peke lahko variira glede na pečico in velikost krekerjev. Priporočam, da začnete po 10 minutah spremljati dno in rob krekerjev, da se vam ne bodo preveč zapekli.
11. Pečene krekerje rahlo ohladimo preden jih prestavimo s pekača.
12. Privoščimo si jih lahko kot prigrizek poleg juh, omak ali kar tako.

Nasvet:

V maso za krekerje lahko vključimo ostanke zelenjave. Uporabimo lahko lupine čebule, česna, olupke korenja, gomoljne zelene, ohrovt, brokoli ...

Ostanke pred pripravo krekerjev v pečici spečemo in jih nato zdrobimo v prah. Tega lahko k masi za krekerje dodamo tudi 2-3 žlice, ostalo pa shranimo za druge recepte.