

Spomin na morje

Dragi mladi kuharji, v upanju, da poletja niste preživeli tjavendan in ste brusili svojo ustvarjalnost tudi za to, da boste lažje prelisicili svoje muhe pri uživanju hrane, vam z veseljem ponujamo nove možnosti, kako lahko prijetno presenetite starše.

ANKA PELJHAN, WWW.KUHNAPATO.SI
FOTO LJUBO VUKELIČ



Jajčni čolniki

SESTAVINE

- 2 jajci
- 2 žlici kisle smetane
- ½ žličke gorčice
- ščepec pehtrana
- malo česna
- 1 rdeča paprika
- 4 zobotrebeci
- barvni papir
- barvice

NO, PA ZAČNIMO:

- 1 V vreli vodi skuhaj jajci v trdo, kar traja 5 minut.
- 2 Olupi ju, prereži na pol in izdolbi rumenjaki v posodico.
- 3 Rumenjaki zdrobi, primešaj mu smetano, gorčico, pehtran in nasekljan česen.
- 4 Z zmesjo napolni beljakove kalupe.
- 5 Iz paprike izreži jadra in jih vpni na zobotrebcec – jambor ter naredi papirnato zastavo.
- 6 Na svetlo moder papir nariši morje in nanj postavi čolnike.

ZELO PRAKTIČNO!

- do slastnih prigrizkov prideš s preprostimi koraki
- ustvarjanje v kuhinji ti pomaga razgibati možgančke tudi v šoli
- snovi, ki jih telo potrebuje, lahko spraviš v okusne grizljajčke

