

CARSKI PRAŽENEC Z JABOLKI

ZA PRIPRAVO TE JEDI POTREBIJEMO:

- 1 kislá smetana (180g),
- 3 jajca,
- 5 dl mleka,
- 8 velikih žlic moka,
- 3 jabolka.

PRIPRAVA JEDI

Najprej stepemo kisló smetano in jajca. Obe sestavini rahlo zmešamo in ju posolimo. Dodamo še mleko in moko. Nato naribamo 3 jabolka in jih dodamo v zmes. Vse skupaj premešamo. Zmes zlijemo v teflonsko ponev brez olja. Pečemo 5 minut na vsaki strani, na zmerni temperaturi. Sedaj, ko je jed narejena in spečena, jo lahko postrežemo po svojem okusu. Postrežemo jo lahko z marmelado ali s čokolado. Priporočam jabolčno ali marelično marmelado. Za konec pa lahko dodamo še sladkor v prahu.

Linda Djaković, 6. b



Čokoladni mafini

Za čokoladne mafine bomo potrebovali:

- 225 g moke,
- čajno žličko pecilnega praška,
- 1 vanilijin sladkor,
- 110 g sladkorja,
- 25 g kakava v prahu,
- 100 g čokolade za kuhanje,
- 1 jajce,
- 175 ml mleka,
- 75 ml olja.

Postopek:

1. Na manjše koščke narežemo 100 g čokolade za kuhanje. Ločimo rumenjaka od beljaka.
2. Rumenjaki dodamo 110 g sladkorja, 1 vanilijin sladkor, 75 ml olja ter vse skupaj premešamo z električnim mešalnikom. Dodamo 175 ml mleka in spet premešamo. Nato dodamo 25 g kakava v prahu in 225 g moke, h kateri smo primešali čajno žličko pecilnega praška. Počasi premešamo z mešalnikom.
3. Z očiščenim el. mešalnikom se nato lotimo beljaka. Ko ga dobro premešamo, ga ročno vmešamo k masi, dodamo še koščke čokolade za kuhanje, vendar ne vseh (za 2–3 velike žlice koščkov damo na stran za po vrhu mafinov) in maso ročno premešamo.
4. V pripravljene modelčke za mafine damo maso do roba, nato pa po vrhu rahlo potopimo koščke čokolade.
5. V sredino segrete pečice na 180 stopinj damo modelčke za 25 minut.

Dielza, 6. b