

KO ZADIŠI PECIVO

ALI NI PRIJETNO, KADAR PRIPRAVLJAMO TESTO IN USTVARJAMO, SE ZABAVAMO, POTEM PA SE ŠE POSLADKAMO IN TUDI POSTREŽEMO S SVOJO UMETNINO? POSKUSIMO!

POTREBUJEMO:

- SESTAVINE ZA TESTO
- POSODO
- ČOPIČ
- PEKAČ
- JEDILNI NOŽ
- ŽLICO
- JAJCE
- ROZINE, ARAŠIDE, ŠPAGETE

SESTAVINE ZA TESTO:

- 250 DAG MOKE
- POL PECILNEGA PRAŠKA
- 12 DAG MARGARINE ALI MASLA
- 1 ŽLICA SLADKORJA
- RUMENJAK
- 0,5 DCL MLEKA
- SOK POLOVICE LIMONE



V POSODO VSUJEMO MOKO IN VANJO VMEŠAMO PECILNI PRAŠEK. V LONČKU NA NAJMANJŠEM OGNJU SEGREJEMO MLEKO IN MAŠČOBO. DODAMO SLADKOR IN RUMENJAK TER PREMEŠAMO. STOPLJENO ZMES VLIJEMO V JAMICO, KI SMO JO NAREDILI V MOKO. DODAMO SOK LIMONE. ZMES ZGNETEMO V GLADKO TESTO.



IZ TESTA OBLIKUJEMO SVALJEK. PREREŽEMO GA NA POLOVICO IN Z DLANJO SPLOŠČIMO.



3

SPODNJA DELA UHLJEV S PRSTI SPLOŠČIMO IN NAMAŽEMO Z JAJČNIM BELJAKOM. KROGLICO, KI JO PRAV TAKO RAHLO SPLOŠČIMO, ZALEPIMO NA UHLJE. TUDI SPODNJI DEL GLAVE SPLOŠČIMO S PRSTI, DA NAREDIMO PROSTOR ZA SMRČEK.



4

OBLIKUJEMO KROGLICI IN JU Z JAJČNIM BELJAKOM ZALEPIMO NA SPODNJI DEL GLAVE. ZAJČKU NAREDIMO OBRAZ. ZA OČI UPORABIMO ROZINI, ZA SMRČEK ARAŠID, ZA ZOBKE POLOVICO ARAŠIDA. VSE DELE S KONICO NOŽA PRITISNEMO V TESTO.



5

JAJČNI RUMENJAK ZMEŠAMO Z DVEMA ŽLICAMA VODE IN ZAJČKA PREMAŽEMO. UHLJE ZAVIHAMO NAVZDOL. V SMRČEK ZABODEMO KOŠČKE ŠPAGETOV ZA BRČIČE. ZAJČKA POLOŽIMO NA PEKAČ, OBLOŽEN S PAPIRJEM ZA PEKO, IN GA SPEČEMO PRI 180 STOPINJAH, DA LEPO PORUMENI.

