

Draga djeco!

Imate želju i volju naučiti kuhati i peći jednostavna a ukusna jela? Ništa lakše! Za početak smo za vas pripremili nekoliko ukusnih jela od jaja. Jaja su divna stvar i u slučaju da nitko u obitelji nema alergiju, od njih možeš pripraviti jako puno slatkih i slanih jela.

Zamolite roditelje da vam se pridruže u ovoj pravoj maloj kulinarskoj avanturi, jer ipak još niste savladali gradivo. Slasticama koje ćete stvoriti razveseliti ćete svoje ukućane i zajedno ćete provesti neke lijepe trenutke.

Krenimo na posao!

* Za početak, vrlo je važno proučiti recept, oprati ruke i staviti zaštitnu pregačicu, kao i pripremiti sastojke i posuđe koje bi moglo zatrebati.

Prvi recept koji vam s ponosom predstavljamo je:

**TORTA OD ČOKOLADE ( od samo dva sastojka ) **

Sastojci:

4 jaja

250 grama čokolade

Priprema:

1. Zamolite roditelje neka vam pomognu zagrijati pećnicu na 170 Celzijusevih stupnjeva

( oni će znati što treba učiniti ).

2. Zatim trebate rastopiti čokoladu na pari ili u mikrovalnoj pećnici.

3. Odvojite žumanjke od bjelanjaka.

4. Pomoću miksera napravite čvrsti snijeg od bjelanjaka.

5. Žumanjke umiješajte u rastopljenu čokoladu.

6. U dobro promiješanu smjesu žutanjaka i rastopljene čokolade pažljivo umiješajte snijeg od bjelanjaka.

7. Gotovu smjesu ulijte u nauljeni kalup za tortu.

8. Stavite u pećnicu i pecite 30 minuta.

9. Poslužite dragim ukućanima nakon hlađenja.

Želimo vam dobar tek!

Drugi recept, za koji se nadamo da će vam se svidjeti je:

**SLATKA BANANINA KAJGANA**

Sastojci:

1 banana

2 jaja

prstohvat cimeta ( nije obavezno )

1 čajna žličica kokosovog ili nekog drugog ulja

Priprema:

1. Vilicom napravite kašicu od banane.

2. Pomiješajte bananu, jaja i cimet.

3. Umutite u jednoličnu smjesu.

4. Na tavi zagrijte ulje, istresite smjesu i pecite kao običnu kajganu.

Dobar tek!

Treći recept koji smo za vas pripremili su, njam, njam...

**MUFFINI OD JAJA**

Sastojci:

2 jaja

1 žlica mlijeka

šaka baby špinata

3 cherry rajčice

1 / 2 manje glavice luka

malo ulja, sol i papar

Priprema:

1. Pećnicu zagrijte na 180 Celzijusevih stupnjeva

2. Luk narežite na sitno, a cherry rajčice na četiri dijela.

3. U kalupiće razdijelite povrće, neka u svakome bude svega podjednako.

4. Umutite i začinite jaja, pa i njih razdijelite u kalupe s povrćem.

5. Pecite 15 minuta, odnosno dok jaja ne budu pečena.

I posljednji, ali ne i manje ukusan recept koji smo za vas pripremili je...

**" UPS KRUH " od jaja**

Sastojci:

3 velika jaja

100 grama krem sira

1 čajna žličica praška za pecivo

sol

Postupak:

1. Razdvojite bjelanjke od žutanjaka.

2. Napravite čvrsti snijeg od bjelanjaka u koje ste dodali sol.

3. Pomiješajte žutanjke i krem sir dok ne dobijete glatku smjesu.

4. Dodajte prašak za pecivo.

5. Pažljivo dodajte bjelanjke u kremu od bjelanjaka i sira.

6. Oblikujte 6 velikih kruščića i stavite ih na lim za pečenje.

7. Pecite u sredini pećnice u prethodno zagrijanoj pećnici na 150 Celzijevih stupnjeva oko 25 minuta ili dok vaši kruščići ne dobiju zlatnu boju.

Dobar tek! Ostanite nam radosni, siti,zdravi i ostanite doma!