

NJAMI NJAMI HRANA

Pozdravljene učenke in učenci!

Upam, da ste v teh dneh, ko se ne vidimo vredni in da vam učenje na daljavo ne predstavlja prevelikih težav. Če vam bo dolgčas, lahko pripravite ocvrta jabolka s cimetom. Straši vam naj pri tem malo pomagajo. Ne pozabite na higieno in na pospravljanje ter čiščenje posode in delovne površine. 😊

Lepo vas pozdravljam, učiteljica Tanja Lehner!

Ocvrta jabolka s cimetom

pripomočki:

- 2 posodi za mešanje
- ponev
- mikser
- kuhalnica
- vilica
- nož
- deska za rezanje

sestavine:

- 1 skodelica ostre moke
- 1 skodelica mleka
- 1 jajce
- 2,5 žlici sladkorja
- vanilin sladkor
- 1 kavna žlička cimeta v prahu
- ščep soli
- 4 jabolka
- sok pol limone
- olje za cvrtje

postopek:



- Jabolka olupimo.
- S pomočjo noža izdolbemo sredico s koščicami. Jabolka pokapljamo z limoninim sokom in se lotimo priprave testa.



- Najprej zmešamo jajce, sladkor, vanilin sladkor, cimet in sol.
- Nato postopoma dodamo mleko in moko.
- Iz beljaka stepemo sneg in ga primešamo čisto na koncu.



- Jabolčne kolute potopimo v pripravljeno zmes.



V ponvi na srednji vročini segrejemo olje in jabolka ocvremo do zlate barve in sicer najprej z ene in nato še z druge strani.



Ocvrta jabolka odlagamo na papirnato servieto, da popivna odvečno maščobo. Pred serviranjem jabolka potresemo s sladkorjem v prahu, kateremu smo primešali mleti cimet.



Pripravila Tanja Lehner. Povzeto po: oblizniprste.si (8. 4. 2020)