

ШТА ЈЕ НА МЕНИЈУ? ЉЕВАЧА СА ШУНКОМ

ПОТРЕБНО:

- 1/2Л МЛЕКА
- 3 ЈАЈА
- 3 ЛИСТА ШУНКЕ
- 8 КАШИКА НАРЕНДАНОГ ГРОЈЕР СИРА
- 6 КАШИКА БРАШНА
- ПРСТОХВАТ СОЛИ И БИБЕРА

ПРИПРЕМА:

1. Намажи уљем плех и загреј пећницу на 210 степени(замоли родитеље да ти помогну).
2. У чинији умути јаја, брашно, млеко, гројер сир, шунку исецкану на коцкице, мало соли и бибера.
3. Смесу сипај у плех и пеци у пећници 35 минута! ПРИЈАТНО!

Марија Лeko

VII/2

Једноставни кексићи

Састојци:

- 250 грама брашна
- јаје
- 100 грама шећера у праху
- кесица ванилин шећера
- 125 грама маслаца
- мало соли
- модле за колаче

Припрема:

- 1) У посуди измешати јаје, шећер и со.
- 2) Додати маслац изрезан на комадиће.
- 3) Умесити тесто. Обликовати грудву и ставити је у фрижидер да одстоји пола сата. За то време загрејати рерну на 150 степени.
- 4) Оклагијом развити тесто у слој дебео 5 милиметара.
- 5) Из теста модлама изрезати облике по жељи.
- 6) Поређати облике на плех намазан маслацем и пећи 20 минута на 120 степени.

Маша Макаревић VII/2

Новак

Јануар 2013.